

## Il Menù

Antipasti:

zuppetta di cereali e legumi



Primi Piatti:

tordelli al sugo di carne



Secondi Piatti:

scottadito di capretto fritte  
con frittatina di erbi

ossobuco di vitella con piselli



Dolce:

torta di mele

## I Vini di Barone RICASOLI



**TORRICELLA**

Chardonnay 80%, Sauvignon Blanc 20%

Toscana IGT



**BROLIO**

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%

Chianti Classico DOCG



**CASALFERRO**

Merlot 100%

Toscana IGT



**CASTELLO DI BROLIO**

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%, Petit Verdot, 5%

Chianti Classico DOCG – Gran Selezione



**GRANELLO**

Sauvignon con piccolissima percentuale uve aromatiche bianche

Toscana IGT Passito

IN COLLABORAZIONE

CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS  
leoneramacciotti@gmail.com

[www.ricasoli.it](http://www.ricasoli.it)

**N.B.**

I CIBI E I VINI IN DEGUSTAZIONE POSSONO SUBIRE VARIAZIONI  
LEGATE ALLA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI STESSI

**Per Info - 0584 790400**

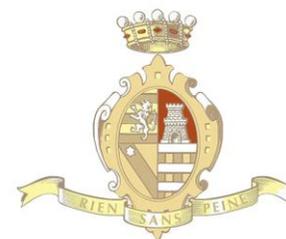
  
Via Valdicastello Carducci n. 34  
PIETRASANTA LUCCA  
Tel/Fax 0584 790400

[www.dabepino.it](http://www.dabepino.it)



Cena Didattica

**Il Nostro Menù**  
**E I VINI DELLA PIÙ ANTICA AZIENDA**  
**VITIVINICOLA ITALIANA**



BARONE  
RICASOLI

  
ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**  


17 Aprile 2015