

Il Menù

Antipasti:

frittatine di asparagi e porri selvatici
soppressata in tela di juta naturale
crostino speck e formaggio fuso
crostini pecorino e pera



Primi Piatti:

topetti al sugo di coniglio



Secondi Piatti:

stinchetti di maiale
patate a spicchio arrosto



Dolce:

dolce bianco alle pere

I Vino Carmignano 2011



ARTIMINO



CAPEZZANA



Fattoria AMBRA



.....



.....

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

www.consorziovinicarmignano.it
www.stradavinicarmignano.it

N.B.

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

€ 40,00

Per Info - 0584 790400


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

www.dabepino.it



Cena Didattica
ORIZZONTALE
ALLA CIECA

**LA NOSTRA CUCINA E I
VINO CARMIGNANO
2011**


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


20 Marzo 2015