

Il Menù

Antipasti:

fioretti e zucchini ripieni



Primi Piatti:

gnudi al burro e salvia



Secondi Piatti:

stinco di vitella con cipolline in agrodolce e purè



spiedini di carni miste con fagioli "schiaccioni"



Dolce:

marzapane della casa

I Vitigni d'Italia

AGLIANICO Radici

DOCG TAURASI 2015

Mastroberardino



CABERNET SAUVIGNON Turmhof

DOC ALTO ADIGE 2015

Tiefenbrunner



BARBERA Ciresa

DOCG BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2015

Marenco



SYRAH Tellus

IGP LAZIO 2015

Falesco



MERLOT

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI 2015

Grillo



SANGIOVESE

DOCG CHIANTI CLASSICO 2015

Riecine

IN COLLABORAZIONE

CON

SVICAT


SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

€ 45.00

necessaria la prenotazione


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

www.dabellino.it



Cena Didattica

Con degustazione alla cieca "Riconosci i 6 Vitigni"

Vitigni d'Italia

Merlot

Cabernet Sauvignon

Syrah

Sangiovese

Aglianico

Barbera


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


Venerdì 25 Maggio 2018