

Il Menù

Antipasti:

insalata di poggio con uovo sodo

crostino con formaggio e salsiccia
frittata di spinaci selvatici



Primi Piatti:

pasta verde all'ortiche con borragine e tre carni



Secondi Piatti:

stracotto di manzo con erbi saltati

fegatelli in teglia con sformatino di erbi



Dolce:

semifreddo ai cachi con crema di ananas

I Vini



ACHENIO

Bolgheri Bianco DOC – 2016

Vermentino 40%, Sauvignon Blanc 40% e Chardonnay 20%



ADEO

Bolgheri Rosso DOC – 2015

Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%



ARNIONE

Bolgheri Superiore DOC – 2012

Cabernet S. 40%, Cabernet F. 20%, Merlot 20% e Petit Verdot 20%



CAMPO ALLA SUGHERA

Toscana IGT – 2009

Petit Verdot 70%, Cabernet Franc 30%



Grappa di Arnione

In collaborazione con

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com



www.campoallasughera.com

e

con la consulenza di
Fabrizio Lari

Necessaria la prenotazione - Costo della serata 40,00 €


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



Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA
GLI ERBI DI ROBE'**

con la consulenza di Fabrizio Lari

E I VINI




ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


26 Gennaio 2018