

## Il Menù

Antipasti:

matuffi al ragù di fungo



Primi Piatti:

maccheroncini al sugo d'alpeggio



Secondi Piatti:

piccione alla griglia con verdure in pastella



stracotto all'amarone con purè



Dolce:

biscotti di marzapane

## I Vini Bertani Domains

PUIATTI

METODO CLASSICO

VSQ Friuli - AC

Ribolla Gialla 100%



TREROSE

SANTA CATERINA

DOCG Vino Nobile di Montepulciano - 2015

Sangiovese 100%



VAL DI SUGA

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG Brunello di Montalcino - 2013

Sangiovese Grosso 100%



SAN LEONINO

SALIVOLPE

DOCG Chianti C. Gran Selezione - 2012

Sangiovese 100%



BERTANI

AMARONE CLASSICO

DOC Amarone Valpolicella Classico - 2009

Corvina Veronese 80%, Rondinella 20%



FAZI BATTAGLIA

ARKEZIA MUFFO DI SAN SISTO

IGT Marche Bianco - 2015

Verdicchio 100%

IN COLLABORAZIONE  
CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com



[www.bertanidomains.com](http://www.bertanidomains.com)

Via Valdicastello Carducci n. 34  
PIETRASANTA LUCCA  
Tel/Fax 0584 790400  
[www.dabepino.it](http://www.dabepino.it)

Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA  
CON I VINI**

( BERTANI DOMAINS )



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

26 Ottobre 2018