

Il Menù

Antipasti:

foglie di salvia e verdure fritte
crostini con mortadella, speck e formaggio
crostino polenta e biroldo
sformatini di erbe di campo e di cavolfiore
piccola zuppa di cipolle con panellini



Primi Piatti:

ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia



Secondi Piatti:

pollo di "Bresse":
girato con patate a spicchio
alla francese con cipolline all'acrodolce



Dolce:

sfogliatine alla mela con crema calda

champagne e vini

Champagne Brut Initial

Avize - Blanc de Blancs - Grand Cru - Chardonnay 100

Jacques Selosse



Champagne Brut Premier

Reims - Pinot Noir 40, Chardonnay 40, Meunier 20

Louis Roederer



POUILLY-FUME'

APFC Château du Nozet - Sauvignon - 2008

De Laducette



LA FRAMBOISIERE

AMC Mercurey Rouge Borgogna - Pinot Noir - 2011

Faiveley



CHATEAU RESPIDE MEDEVILLE

AGC Bordeaux Graves - Cabernet Sauvignon 60, Merlot 40 - 2010

Julie Gonet Medeville



CHATEAU RIEUSSEC

ASC Sauternes - Sémillon 90, Muscadelle e Sauvignon 10 - 2002

S.té Château Rieussec

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

www.pouletbresse.com

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



Cena Didattica

**CHAMPAGNE e
VINI FRANCESI**
**con la nostra cucina e il
POLLO DI BRESSE**



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO



06 Dicembre 2013