

Il Menù

Antipasti:

fett'unta

zuppetta del pellegrino



Primi Piatti:

pappardelle al cinghiale



Secondi Piatti:

scottadito di capretto fritte con patate a spicchio

coniglio alla cacciatora con polenta



Dolce:

spuma di mandarino con marmellata di arance

I Gran Selezione DOCG 2011

CASTELLO DI FONTERUTOLI

92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera e Colorino

Mazzei



VIGNA DEL SORBO

100% Sangiovese

Fontodi



VIGNA LA PRIMA

100% Sangiovese

Vicchiomaggio



SAN LORENZO

80% Sangiovese, 20% Merlot e Malvasia Nera

Castello di Ama



CASTELLO DI BROLIO

80% Sangiovese, 10% Cabernet S., 5% Merlot, 5% Petit Verdot

Barone Ricasoli



IL GRIGIO

80% Sangiovese, 20% Abrusco, Pugnitello, Malvasia N., Cilieggiolo, Mazzese

San Felice



RISERVA DUCALE ORO

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet sauvignon

Ruffino

IN COLLABORAZIONE

CON

SVICAT


SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

www.chianticlassico.com



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

www.dabepino.it



Cena Didattica

ORIZZONTALE
la nostra cucina con i vini
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2011



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO



Venerdì 29 Gennaio 2016