

Il Menù

Antipasti:

insalata di erbi di poggio

frittata di aglio triquetto



Primi Piatti:

zuppa di erbi e cavolo nero
tordelli di borraggine e ortica
al sugo d'anatra e cicerbita



Secondi Piatti:

stracotto di manzo con erbi di poggio saltati



Dolce:

torta di pastinocelli

I Gran Selezione DOCG 2015

CASTELLO DI FONTERUTOLI – Mazzei

92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera e Colorino



VIGNA DEL SORBO – Fontodi

100% Sangiovese



VILLA DI RIGNANA – Rignana

100% Sangiovese



SAN LORENZO – Castello di Ama

80% Sangiovese, 13% Merlot, 7 Malvasia Nera



CASTELLO DI BROLIO – Barone Ricasoli

90% Sangiovese, 5% Cabernet S., 5% Petit Verdot



BADIA A PASSIGNANO – Antinori

100% Sangiovese



SALIVOLPE – San Leonino

100% Sangiovese

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
con i vini
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE 2015
E
GLI ERBI DI ROBE'
Con il commento tecnico
di Fabrizio Lari



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO



Venerdì 22 Febbraio 2019