

## Il Menù

### Antipasti:

crema di ceci con baccalà

crostino rosso con seppie e bieta

carpaccio di pescespada

aringa con fagioli schiacciati



### Primi Piatti:

maccheroncini alla trabaccolara



### Secondi Piatti:

stoccafisso con porri, patate e pane tostato

baccalà alla livornese con polenta



### Dolce:

torta putta al formaggio

## I Vini MONSUPELLO



### RIESLING 2016

Riesling Provincia di Pavia – IGT

Riesling Renano 100



### BRUT

Pinot Nero Metodo Classico – VSQ

Pinot Nero 90, Chardonnay 10



### ROSE'

Pinot Nero Metodo Classico Rosè – VSQ

Pinot Nero 95, Chardonnay 5



### CA' DEL TAVA

Oltrepò Pavese Metodo Classico – DOC

Pinot Nero 60, Chardonnay 40



### RIESLING 2011

Riesling Provincia di Pavia – IGT

Riesling Renano 100

IN COLLABORAZIONE  
CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS  
leoneramacciotti@gmail.com



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

Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA  
DI PESCE  
CON I VINI DELL'AZIENDA  
MONSUPELLO**

ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

08 Dicembre 2017