

Il Menù

Antipasti:

sformato di asparagi
polpette della tradizione

crostino con cime di rapa e Caciocavallo Podolico
crostino con trippa e Pecorino di Moliterno



Primi Piatti:

cavatelli con sugo di cinghiale e Cacioricotta



Secondi Piatti:

stracotto all'Aglianico del Vulture
purè ai sapori al profumo di aglio orsino



Dolce:

marzapane

Gli Aglianico del Vulture DOCG ultima annata in commercio

Synthesi - PATERNOSTER
BARILE



Siir - SAN MARTINO
FORENZA



400 Some - CARBONE
MELFI



Donpà - REGIO CANTINA
VENOSA



Taglio del Trafcio - RE MANFREDI
VENOSA



Repertorio - CANTINE NOTAIO
RIONERO



D'Angelo - D'ANGELO
RIONERO

IN COLLABORAZIONE

CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

*Il menù e i vini proposti possono subire variazioni,
legate alla disponibilità delle materie prime e delle
annate reperibili, che verranno comunicate con anticipo.*

*Prenotazione necessaria
Prezzo della serata € 50,00*

Via Valdicastello Carducci n. 34
PIETRASANTA LUCCA
0584 790400 - 333 2713891

www.dabellino.it

Cena Didattica L'Aglianico del Vulture Orizzontale alla Cieca di 6 vini in purezza delle migliori aziende del Vulture



DA BEPPINO
ENO-TRATTORIA

Valdicastello Carducci

Venerdì 17 Maggio 2024