

Il Menù

Antipasti:

crostino al gorgonzola e miele d'ericca

crema di porri con panellini



Primi Piatti:

maccheroncini al sugo di coniglio



Secondi Piatti:

scottadito di capretto con mirtili e pere

cinghiale in umido con polenta



Dolce:

marzapane

I Vini



ANGILERI (Sicilia)
Marsala Superiore S.O.M. – S.A
Grillo, Catarratto e Inzolia



MAIXEI (Liguria)
Rossese di Dolceacqua Superiore – 2014
Rossese di Ventimiglia



VALLAROM (Trentino)
Foglia Frastagliata Lambrusco – 2015
Lambrusco a Foglia Frastagliata



TENUTA GATTI (Sicilia)
Nocera Sicè – 2012
Nocera



SILVA (Piemonte)
Erbaluce di Caluso Passito DOC – 2004
Erbaluce di Caluso

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

in collaborazione con



www.propostavini.com

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

www.dabepino.it

Cena Didattica

LA NOSTRA CUCINA
CON I VINI

FIGLI DI UN
“BACCO” MINORE



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

24 Novembre 2017