

## Il Menù

Antipasti:

torta di verdure  
crostino con fegatelli  
tizzone di Giustagnana  
incavolata fritta



Primi Piatti:

lasagne al forno



Secondi Piatti:

stinco di vitella con cipolline all'agrodolce  
fegatelli con la rete girati



Dolce:

torta cioccolato e pere

## I Vini



**PINK LABEL 2015**  
SANGIOVESE E MERLOT  
IGP Colli della Toscana Centrale



**GREEN LABEL 2014**  
SANGIOVESE E MAMMOLO  
IGP Toscana



**WHITE LABEL 2009**  
SANGIOVESE E CABERNET SAUVIGNON  
IGP Colli della Toscana Centrale



**BLACK LABEL 2011**  
CABERNET SAUVIGNON E MERLOT  
IGP Colli della Toscana Centrale



**BROWN LABEL 2007**  
da vinacce di prima spremitura  
Grappa Riserva

IN COLLABORAZIONE

CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS  
leoneramacciotti@gmail.com

[www.ibalzini.it](http://www.ibalzini.it)

**N.B.**

I CIBI E I VINI IN DEGUSTAZIONE POSSONO SUBIRE VARIAZIONI  
LEGATE ALLA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI STESSI

**Per Info - 0584 790400**

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

[www.dabepino.it](http://www.dabepino.it)

Cena Didattica

**Il Nostro Menù  
E I VINI DELL' AZIENDA**

**I BALZINI**



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

18 Marzo 2016