

Il Menù

Antipasti:

polpette di carne
frittelline di verdure



Primi Piatti:

topetti al ragù di coniglio



Secondi Piatti:

tagliata di manzo con fagioli schiacciati



capretto al girarrosto con patate



Dolce:

Marzapane della Dina

I Vini ARGIANO



ROSSO DI MONTALCINO

DOC - 2014
Sangiovese 100%



BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG - 2011
Sangiovese "Brunello" 100%



SOLENGO

IGT - 2012
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah



BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG - Annata particolare
Sangiovese "Brunello" 100%



GRAPPA DI BRUNELLO

Sangiovese "Brunello" 100%

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

www.argiano.net


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



Cena Didattica

LA NOSTRA CUCINA
CON I VINI



ARGIANO
CANTINA DAL 1580


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


Venerdì 13 Maggio 2016