

Il Menù

Antipasti:

insalata di fave, pecorino e lardo
crostini con biroldo
sformato di carciofi

minestra di farro



Primi Piatti:

maccheroncini verdi al sugo d'anatra



Secondi Piatti:

coniglio alla cacciatora con polenta



Dolce:

marzapane della casa

I Vini Bolgheri 2020

Bolgheri Rosso

GRATTAMACCO - COLLEMASSARI

50% Cabernet Sauv, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Sangiovese

Bolgheri Rosso

MICHELETTI

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

SCAPESTRATO Toscana Rosso

AZ. AGR. IMPERIALE

60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

POGGIO AI GINEPRI

TENUTA ARGENTIERA

40% Cabernet Sauv, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Bolgheri Rosso

LE MACCHIOLE

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Syrah

Bolgheri Rosso

MICHELE SATTA

30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauv, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego

BRUCIATO

TENUTA GUADO AL TASSO

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, altre

CLARICE

DARIO DI VAIRA

45% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet franc

IN COLLABORAZIONE CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

E

WWW.BOLGHERIDOC.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
alcuni giorni prima. Prenotazione necessaria.
Prezzo della serata € 45,00*

34, Valdicastello Carducci - Pietrasanta (LU) - 0584790400

www.dabellino.it

Cena Didattica La Nostra Cucina

con i vini

BOLGHERI ROSSO 2020

in degustazione

ORIZZONTALE alla CIECA



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

Valdicastello Carducci

Venerdì 22 Aprile 2022