

## Il Menù

Antipasti:

zuppa di ceci con baccalà  
acciughe fritte con salvia  
aringa con fagioli schiacciati  
crostini di mare



Primi Piatti:

maccheroncini della casa alla trabaccolara



Secondi Piatti:

stoccafisso in bianco con porri e patate  
seppie in umido con polenta



Dolce:

panettone artigianale "Pasticceria Versilia"

## I Vini della serata



VALDO

Prosecco Sup. di Valdobbiadene – DOCG  
Glera 100



MARCHESE ANTINORI

Cuvée Royale Brut – Franciacorta DOCG  
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco



FERRARI

Perle' – Trento DOC  
Chardonnay 100



LOUIS ROEDERER

Champagne Brut Premier  
Pinot Nero 40, Chardonnay 40, Meunier 20



TH. PETIT GRAND CRU D'AMBONNAY

Champagne Brut Rosè  
Pinot Noir 36, Chardonnay 50, Ambonnay Rouge 14



CRIOLIN

Moscato d'Asti – DOCG  
Moscato 100

IN COLLABORAZIONE  
CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS  
leoneramacciotti@gmail.com

e

*"Pasticceria Versilia"*

*Marina di Pietrasanta*

*con i migliori auguri  
di un  
sereno Natale  
e  
felice anno nuovo!!!*

*Prenotazione Necessaria - € 55*

Via Valdicastello Carducci n. 34  
PIETRASANTA LUCCA  
Tel/Fax 0584 790400  
[www.dabettino.it](http://www.dabettino.it)

Cena Didattica degli Auguri  
**LA NOSTRA CUCINA DI PESCE**  
CON I VINI



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

13 Dicembre 2019