



ANTIPASTI

ZUPPA DI LENTICCHIE

Green lentil soup, shredded duck leg confit, carrots
ROSSO UMBRIA "QUI PRO QUO", BARBI '18 UMBRIA

or

SFORMATO DI RICOTTA

Baked ricotta, golden beets, watercress salad
ROERO ARNEIS, ALMONDO "BRICCO DELLE CILIEGE" '19 PIEMONTE

or

PATE' DI CAMPAGNA

Pork terrine, pear mostarda, toasted bread
SABBIAGIALLA, SAN BIAGIO '16, EMILIA ROMAGNA

SECONDI

CULINGIONES

Sweet potato filled pasta, sweet potato, brown butter and sage
ETNA ROSSO, ALTA MORA '18 SICILIA

or

PORCHETTA

Crispy roasted pork belly, stone ground polenta, roasted fennel
SUPER TUSCAN, POGGIO ALLA PIETRA, FATTORIA UCCELLIERA '15 TOSCANA

or

CODA DI ROSPO

Roasted monkfish tail, parsnip, salsa verde
FIANO DI AVELLINO, TERRE D'AIONE '19 CAMPANIA

DOLCI

TORTA DI FORMAGGIO E ZUCCA

Pumpkin cheesecake, walnut crumble, whipped ricotta
MOSCATO D'ASTI, MARCHESI DI BAROLO '18 PIEMONTE

or

CREMINO DI CIOCCOLATO

Chocolate cremino, whipped cream, amaretti cookies
BRACCHETTO D'ACQUI, MARENCO '18 PIEMONTE

or

GELATO

Eggnog gelato, served with rum syrup
MARSALA, CANTINE PELLEGRINO SICILIA

3 COURSE PRIX-FIXE \$55 PER PERSON \$85 WITH WINE PAIRINGS
PLUS TAX AND TIPS

MICHAEL DENE
OWNER

MASSIMO ARONNE
GM & SOMMELIER

ERIC SAMANIEGO
EXECUTIVE CHEF