



ANTIPASTI

INSALATA DI TONNO

Olive oil poached ahi tuna, cannellini beans, red onions, arugula, lemon and olive oil dressing
Trebbiano Spoletino, Bocale '18 Umbria

OR

MOZZARELLA IN CARROZZA

Breaded and fried smoked mozzarella, tomato sauce
Sangiovese Rosé, Fattoria Svetoni '18 Toscana

PRIMI

TORTELLINI ALLA PANNA

Homemade pasta stuffed with mortadella, grana cream sauce
Soave Classico, Pieropan '18 Veneto

OR

CARAMELLE D'AUTUNNO

Hand rolled pasta filled with honey nut squash, hazelnuts, brown butter and sage
Cesaruolo di Vittoria, Planeta '18 Sicilia

SECONDI

MAIALE A LATTE

Milk braised pork shoulder, stone ground polenta, cabbage
Nebbiolo D'Alba, Renato Ratti '18 Piemonte

OR

PASSERA IN PADELLA

Roasted Atlantic fluke, gnocchetti, heirloom carrots
Fiano D'Avellino, Terre D'Aione '19 Campania

DOLCE

FIOR DI LATTE CON BALSAMICO

Milk gelato topped with 18 years aged balsamic
Recioto Della Valpolicella, Corte Lenguin '06 Veneto

OR

FRITTELLE DI CASTEGNACCIO

Chestnuts fritters, creme anglaise
Moscato D'Asti, Marchesi di Barolo "Zagara" '19 Piemonte

\$65 per person. \$105 with the wine pairing.

Tax and Gratuity not included

Your entire table must participate to the Dine LA menu