

# DEGUSTAZIONE TRADIZIONALE

\$175 PER PERSON | OPTIONAL WINE PAIRING \$95

## ANTIPASTI

EGGPLANT TERRINE *with* WHIPPED RICOTTA *and* HEIRLOOM TOMATO  
FATTORIA LE PUPILLE, 'POGGIO ARGENTATO', SAUVIGNON BLANC BLEND, TOSCANA 2020

## PRIMI

CLASSIC SPLIT *featuring:*

SPINACH GNOCCHI

*and*

ALMOND TORTELLINI

ZYME 'FROM BLACK TO WHITE', RONDINELLA WHITE, VENETO 2018

## RISOTTO

CORN & SAFFRON RISOTTO *with* MAINE LOBSTER  
SCARBOLO, 'ILRAMATO' PINOT GRIGIO, FRIULI 2020

## SECONDI - CHOICE OF

ROASTED HEN *with* PROSCIUTTO, FOIE GRAS *and* MAITAKE MUSHROOMS  
CARDEDU, 'CALADU' CANNONAU DI SARDEGNA 2017

*or*

GRILLED LAMB CHOP *with* STUFFED EGGPLANT, ROMANO BEANS *and* PEPPERS  
GULFI, 'NEROMACCARI' NERO D'AVOLA, SICILIA 2018

## DOLCI

MOLTEN PISTACHIO CAKE *with* CHERRY SWIRL GELATO  
BRAIDA, BRACHETTO D'ACQUI, PIEMONTE 2020