



June 25th at 6:30 pm



STUZZICHINI

family style

Salviade | fried sage leaves

Prosciutto san Daniele | thinly sliced prosciutto from San Daniele

Frico | crisp Montasio discs

Granseola alla Triestina | crab with pane rustico

Spuma di Formaggio Piccante | spiced Stracchino spread with focaccia crostini

Friulano 2017



PRIMO

Gnocchi al Modo Antico

house sausage & seeded rye stuffed potato gnocchi | sage and house made butter

Pinot Grigio 2016



PESCE

Baccalà alla Cappuccina

pan-roasted market cod | dark chocolate-citron Moretti polenta | anchovy

pine nut | golden raisin | cinnamon salsa di pan

Abbazia di Rosazzo | *Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Malvasia, Ribolla Gialla* | 2013



INTERMEZZO

Brovada e Rucola

grape-must pickled organic hakurei turnips & wild arugula

Terre Alte | *Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc* | 2015



CARNE

Guancia di Manzo con Cumino

slow braised grass-fed beef cheek | caramelized organic farm onions

toasted cumin seeds | pangratto ver jus

Sosso Red | *Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Pignolo* | 2015



DOLCE

chocolate dipped almond biscotti


Via Perla
