

SEPTEMBER 9TH, 2019

STUZZICHINO

Caprese

*Heirloom tomatoes | fresh basil
bufala mozzarella | Riviera Ligure olive oil*

Melone e Prosciutto

*Cantaloupe | Prosciutto di San Danielle
mint | Bonamini olive oil*

Wine Pairing

*Tenuta San Michele | Murgo 'Metodo Classico'
Extra Brut | Etna | Sicilia*

ZUPPA

Zuppa di Cetriolo

*Chilled lemon & pickler cucumber soup
Fruition Farm Sheepsyr | mint | paprika*

Wine Pairing

*Scarbolo | 2016
Sauvignon Blanc | Friuli*

PRIMI

Paccheri alla Norma

*Kale Paccheri | Orient Express eggplant | roma tomato
Fruition Farms Cacio Pecora | basil*

Wine Pairing

*Cascina Chicco | 2016
Roero Arneis | Canale | Piemonte*

INTERMEZZO

Insalata di Zucchine

*Shaved Romanesco & patty pan squash
Chiogga beets | chives | lemon | Bonamini olive oil*

RISOTTO

Risotto di Mais

*Arborio rice | sweet corn
house ricotta | oregano*

Wine Pairing

*Cabreo 'La Pietra' | 2016
Chardonnay | Toscana*

CARNE

Pollo alla Birra

*Saison ale braised Wisdom farm chicken
roasted shishito peppers | yellow wax beans*

Wine Pairing

*Ciacci Piccolomini d'Aragona | 2017
Sangiovese | Rosso di Montalcino*

DOLCI

Pesche Bellini

*Fresh Palisade peaches | champagne semifreddo
peach coulis*

Wine Pairing

*Reguta | Brut
Vino Spumante | Prosecco*