



# *Celebrating 10 years!*

**DINNER 1 OF 10 'BEST OF 2010' MARCH 11, 2020**

**5 COURSES \$85**

*with matching wines \$120*

## **ASSAGGIO**

**Cracker di tarallo con baccala mantecato e fagiolini**

Traditional Puglian cracker with whipped salted cod & green beans

*2017 San Marzano Tramari Rose di Primitivo, Puglia*

## **PRIMO**

**Spaghetti alla chitarra con passata di pomodoro e basilico**

House made square spaghetti with 2020 homemade tomato passata & basil

*2018 Montetondo Soave Classico DOC, Veneto*

## **SECONDI**

**Involtini di pesce spada con gamberi, pesto e insalatina di cannellini e melanzane**

Swordfish involtini filled with prawn, pesto & breadcrumb,  
cannellini bean, eggplant, cherry tomato & celery salad

*2017 Roberto Princic Gradis Ciutta Chardonnay, Collio, Friuli*

*or*

*2018 Fasoli Gino Bardolino 'La Corte del Pozzo', DOC, Lago di Garda*

**Rolatina di coniglio pancettato**

De-boned rolled rabbit filled with pork, pinenuts & sultanas, roasted eschallot,  
baby carrots & curly endive salad

*2017 Roberto Princic Gradis Ciutta Chardonnay, Collio, Friuli*

*or*

*2016 Roberto Sarotto Barbera D'Asti Superiore DOCG, Piemonte*

## **DOLCE**

**Carpaccio di pesca agli aromi, aperol granita, tuile di sesamo e pistacchio**

Spiced peach carpaccio, aperol granita, sesame & pistachio tuile