

Giro d'Italia



A culinary ride through the regions of Italy

The Menu

\$95

Optional \$45 wine pairing

ASSAGGIO

Olive Ascolane (Marche)

ANTIPASTI *(tasting plate)*

Arrosticini d'agnello – lamb skewers (Abruzzo)

Baccalà mantecato con focaccia al nero di seppia – Whipped salted cod, squid ink focaccia (Veneto)

Cecina Toscana – chickpea fritter, mushroom ragù, pecorino Toscano (Toscana)

Monte Del Fra Bardolino, Chiantetto (Lake Garda - Veneto)

PRIMO

Trofie Genovese – short rolled pasta, pesto Genovese, potato, green beans (Liguria)

Cancello della Luna, Chardonnay (Veneto)

SECONDI

Trota gratinata – Oven roasted, lemon bread crumb crust trout, with shaved fennel, artichoke, pinenut, radish & parsley salad (Emilia Romagna)

Ragù Napoletana – pork sausage, veal involtini, beef shoulder & pork belly ragù, served on soft polenta (Campania)

Castello di Meleto, Chianti Classico (Toscana)

DESSERT *(tasting plate)*

Rum Baba (Campania), Hazelnut tartufo (Piemonte)

Cantucci Toscani (Toscana)

Braida Brachetto D'Acqui (Piemonte)