



Winter Wine Dinner

Welcome Wine: *Accademia "Blue" Prosecco*

Crochette di Mare

Crab and octopus croquettes, bell pepper sauce,
Siberian caviar

Planeta Etna Bianco 2021

Tartar di Manzo

Beef tartare, toasted brioche, Siberian Caviar

Fontanafredda "Coste Rubin" Barbaresco 2019

Lasagnette di Zucca e Guanciale

Butternut squash lasagna, crispy guanciale

Fontanafredda "Serralunga" Barolo 2019

Agnello Scottato

Pan-roasted Australian lamb chops, seasonal
vegetables, salsa verde

Col d'Orcia "Poggio" Brunello 2016

Bacio Semifreddo

Hazelnut-brittle semifreddo

Quinta do Noval White Port

Presented by
Executive Chef Alessio Vullo