

SOMM + CHEF

BENI DI BATASIOLO

MENU \$85 WINE PAIRING - 2 OZ EA \$35

UNO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI GRANEE DOCG 2016 \$12

PESCE MARINATO CALAMARI, CRAB, CAULIFLOWER PANNA COTTA

DUE

DOLCETTO D'ALBA DOC 2016 \$10

PEAR & GORGONZOLA WALNUTS, RADICCHIO, LAVOSH

TRE

BARBARESCO DOCG 2015 \$25

CRESTE DE GALLI RABBIT SUGO, WILD MUSHROOM, GREMOLATA

QUATTRO

BAROLO DOCG 2014 \$28

RACK OF LAMB CIPOLLINI, PARSNIP, BALSAMIC, HUCKLEBERRY

CINQUE

MOSCATO DI ASTI *BOSC D'LA REI* DOCG 2017 \$10

CHEESE & APPLES TALEGGIO, CARAMEL, OATS

SOMM + CHEF

BENI DI BATASIOLO

MENU \$85 WINE PAIRING 2 OZ EA \$35

UNO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI GRANEE DOCG 2016 \$12

PESCE MARINATO CALAMARI, CRAB, CAULIFLOWER PANNA COTTA

DUE

DOLCETTO D'ALBA DOC 2016 \$10

PEAR & GORGONZOLA WALNUTS, RADICCHIO, LAVOSH

TRE

BARBARESCO DOCG 2015 \$25

CRESTE DE GALLI RABBIT SUGO, WILD MUSHROOM, GREMOLATA

QUATTRO

BAROLO DOCG 2014 \$28

RACK OF LAMB CIPOLLINI, PARSNIP, BALSAMIC, HUCKLEBERRY

CINQUE

MOSCATO DI ASTI *BOSC D'LA REI* DOCG 2017 \$10

CHEESE & APPLES TALEGGIO, CARAMEL, OATS