

# WINE DINNER

BENI DI BATASIOLO

\$185 PER PERSON

## UNO

CAVIAR, OYSTERS, TRUFFLES

## DUE

GAVI DEL COMUNE DI GAVI GRANEE DOCG 2016

PESCE MARINATO CALAMARI, CRAB, CAULIFLOWER PANNA COTTA

## TRE

DOLCETTO D'ALBA DOC 2016

PEAR & GORGONZOLA WALNUTS, RADICCHIO, LAVOSH

## QUATTRO

BARBERA D'ALBA DOC *SOIRAVA* 2015

MONKFISH LIVER, PANCETTA, SUNCHOKE RISOTTO

## CINQUE

BARBARESCO DOCG 2015

CRESTE DE GALLI RABBIT SUGO, WILD MUSHROOM, GREMOLATA

## SEI

INTERMEZZO SORBET

## SETTE

BAROLO *CEREQUIO* DOCG 2008

RACK OF LAMB CIPOLLINI, PARSNIP, BALSAMIC, HUCKLEBERRY

## OTTO

BAROLO *CORDA DELLA BRICCOLINA* DOCG 2010

BISTECCA TARTUFATA BUTTER, TRUFFLES, DEMI-JUS

## NOVE

MOSCATO DI ASTI *BOSC D'LA REI* DOCG 2017

CHEESE & APPLES TALLEGGIO, CAMEL, OATS

# WINE DINNER

BENI DI BATASIOLO

\$185 PER PERSON

## UNO

CAVIAR, OYSTERS, TRUFFLES

## DUE

GAVI DEL COMUNE DI GAVI GRANEE DOCG 2016

PESCE MARINATO CALAMARI, CRAB, CAULIFLOWER PANNA COTTA

## TRE

DOLCETTO D'ALBA DOC 2016

PEAR & GORGONZOLA WALNUTS, RADICCHIO, LAVOSH

## QUATTRO

BARBERA D'ALBA DOC *SOIRAVA* 2015

MONKFISH LIVER, PANCETTA, SUNCHOKE RISOTTO

## CINQUE

BARBARESCO DOCG 2015

CRESTE DE GALLI RABBIT SUGO, WILD MUSHROOM, GREMOLATA

## SEI

INTERMEZZO SORBET

## SETTE

BAROLO *CEREQUIO* DOCG 2008

RACK OF LAMB CIPOLLINI, PARSNIP, BALSAMIC, HUCKLEBERRY

## OTTO

BAROLO *CORDA DELLA BRICCOLINA* DOCG 2010

BISTECCA TARTUFATA BUTTER, TRUFFLES, DEMI-JUS

## NOVE

MOSCATO DI ASTI *BOSC D'LA REI* DOCG 2017

CHEESE & APPLES TALLEGGIO, CAMEL, OATS