

A CELEBRATION OF ITALY IN THE WINTER

SARDE IN SAOR

FRIED SARDINES, SWEET & SOUR ONIONS, PINE NUTS, RAISINS

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA | 2023 'AKENTA' EXTRA DRY VERMENTINO DI SARDEGNA DOC | SARDEGNA, IT

CUTTLEFISH INK RISOTTO

GRILLED OCTOPUS, PRESERVED LEMON, CALABRIAN CHILI, SUN-DRIED TOMATO

COLLI DI LAPIO | 2021 'ALÈXANDROS' GRECO DI TUFO DOCG | CAMPANIA, IT

WILTED CASTELFRANCO

BLU DI BUFALA, VINCOTTO, GRILLED LEMON

TENUTA GIUSTINI | 2021 'COSTIERO' ROSATO DI NEGROAMARO SALENTO IGP | APUGLIA, IT

FONTINA AGNOLOTTI

BROWN BUTTER, SAGE

AZIENDA AGRICOLA DANILA PISANO | 2022 ROSSESE DI DOLCEAQUA DOC | LIGURIA, IT

ROHAN DUCK BREAST**

CANNELLINI BEAN PURÉE, CASTELVETRANO OLIVES, BRAISED FENNEL, ORANGE

EDUARDO TORRES ACOSTA VITICULTORE | 2020 'VERSANTE NORD' TERRE SICILIANE IGT | SICILIA, IT

AFTER DINNER "CAFFÈ I DOLCI"

COFFEE CANNOLI, AMARETTI, FREGOLATA, ESPRESSO FOAM & ZABAGLIONE

GIULIO COCCHI | NV CHINATO DI BAROLO DOCG | PIEMONTE, IT

amuse
RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF: WILL BURGESS
SOUS CHEF: RYAN BURNS
SOUS CHEF: JIM WILLIAMSON