



## DINE OUT '26

\$65 per person - includes wine pairings

### ANTIPASTI *choice of*

#### **Crostone ai Porcini e Rucola**

porcini mushrooms, croustini, arugula, olive oil, pancetta  
(Pairing - 2023 Stemmari Rose Nero D'Avola, Sicily)

#### **Suppli Carbonara**

spaghetti, guanciale, Pecorino Romano, black pepper  
(Pairing - 2024 Angelo Pinot Grigio, Provincia di Pavia, Lombardia)

### SECONDO *choice of*

#### **Gnocchi Sorrentina e Caciocavallo**

potato gnocchi, tomato, caciocavallo cheese, basil, Tuscan olive oil  
(Pairing - 2023 Angelo Montepulciano D'Abruzzo)

#### **Risotto al Tartufo**

carnaroli rice, black truffle, parmesan  
(Pairing - 2023 Giovanni Rosso Langhe Nebbiolo, Piemonte)

\*add guanciale \$5

### DOLCE *choice of*

#### **Tiramisù Pistacchio**

mascarpone, pistacchio, ladyfingers, coffee, cocoa

#### **Panna Cotta Strawberry**

cream, vanilla, strawberries

\*prices do not include applicable taxes

---