

Savour the Delights \ of Emilia-Romagna

HORS D'OEUVRES

Erbazzone / Tomato Confit / Microgreens
Tigelle / Mortadella Mousse / Teardrop Pepper
Vegetable Terrine / Herbed Mascarpone
Polenta Fritta / Porcini Mushroom Trifolati
Ruffino Rosé Prosecco, DOC



CULATELLO

"Vacche Rosse" Parmigiano / Giardiniera
Gnocco Fritto / Balsamico Glaze
Santedame Estate Chianti Classico, Ruffino DOCG



LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Veal Bolognese / Bechemel / Ricotta
Rosso di Marti, Bolgheri, Ruffino DOC



PAN-SEARED TROUT

Cauliflower Mousse / Braised Fennel
Root Vegetables / Micro Fennel Cress
Orvieto Classico, Ruffino DOC



ROASTED GUINEA FOWL

Smashed Potato / Heirloom Carrots
Caramelized Cipollini / Pancetta Crisp
Greppone Mazzi, Brunello di Montalcino, Ruffino DOCG



ZUPPA INGLESE

Sponge Cake / Triple Berry Compote
Pastry Cream / Cocoa
Vin Santo del Chianti, Ruffino DOC

Buon Appetito

Chef Massimo Capra

