

The Menu

November 17, 2024 5:00 p.m.

Trentino Alto Adige

Spätzle Panna e Speck

House-made Spinach Spaetzle | Speck IGP | Fresh Cream | Parmigiano Reggiano
St Michael Eppan Pinot Grigio

Gulasch di Manzo

Braised Beef Shoulder | Caramelized Onions | Hungarian Smoked Paprika | Dutchess Potato
St Michael Eppan Noir

Toscana

Pici ai Porcini

House extruded, extra thick spaghetti | Porcini Mushroom Ragu
La Tua Rita Perlato di Bosco Vermentino

Filetto di Maiale in Porchetta

Pasture-raised pork tenderloin | House-made garlic, herb sausage | Crispy Pancetta | Cannellini Puree
Poliziano Rosso di Montepulciano

Sicilia

Pasta alla Norma al Forno

House-made Macaroni | Tomato Sauce | Eggplant | Mozzarella | Ricotta Salata
Nicosia LDM Etna Bianco

Pollo in Agrodolce alla Siciliana

Roasted Free Range Chicken Thigh | Sicilian Sweet and Sour Sauce | Pine Nuts | Cauliflower Souffle
Terre Nere Etna Rosso

Tris di Bignè

Apple Cinnamon | Vinsanto Pastry Cream | Pistachio Cannoli Cream
San Felice Belcaro Vin Santo Del Chianti