



AN EVENING IN PUGLIA

FRIDAY, MAY 31, 2019

MENU

ANTIPASTO MISTO PUGLIESE

GRILLED OCTOPUS

FRESH BURRATA, CERIGNOLA OLIVE PESTO & TARALLI

BARBOURSVILLE VINEYARDS FIANO RESERVE 2017



ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA E PECORINO

ORECCHIETTE PASTA

BROCCOLI RABE, PECORINO, GARLIC & MASSERIA DI ALTEMURA OLIVE OIL

MASSERIA DI ALTEMURA FIANO 2016



STINCO DI AGNELLO IN UMIDO

BRAISED LAMB SHANK

YOUNG ADIRONDACK RED POTATOES, CARDONCELLI MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES

BARBOURSVILLE VINEYARDS NEBBIOLO RESERVE 2015



TORTA DI MANDORLE CON GELATO AL MIELE DI AGRUMI

ALMOND CAKE

ELYSIUM CITRUS HONEY GELATO & ALMOND BRITTLE

BARBOURSVILLE VINEYARDS PHILÉO N.V.