



# TOMATO CELEBRATION DINNER

FRIDAY, AUGUST 2, 2024

## BRUSCHETTA DI PANE CARASAU

*CLASSIC COSTOLUTO GENOVESE & CHEROKEE TOMATO BRUSCHETTA  
SERVED ON SARDINIAN FLATBREAD "PANE CARASAU" WITH HOUSE BALSAMIC REDUCTION  
BARBOURSVILLE VINEYARDS FIANO RESERVE 2022*



## CROSTATINA DI POMODORO E GORGONZOLA

*TOMATO GALETTE  
CRUMBLed GORGONZOLA DOLCE & MESCLUN GREENS TOSSED IN ALLEGRANTE VINAIGRETTE  
BARBOURSVILLE VINEYARDS ALLEGRANTE ROSÉ 2022*



## SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA CON FRUTTI DI MARE

*HOUSE MADE SQUID INK CHITARRA PASTA  
MUSSELS, CLAMS, CHESAPEAKE BAY CRAB & LIGURIAN OLIVES  
SPICY SAN MARZANO TOMATO SAUCE  
BARBOURSVILLE VINEYARDS SANGIOVESE TOSCANA 2020*



## BRASATO DI GUANCIALE CON CAPONATA E POLENTA

*BRAISED PORK CHEEK  
LOCAL EGGPLANT-TOMATO CAPONATA & SOFT POLENTA  
BARBOURSVILLE VINEYARDS CABERNET FRANC RESERVE 2022*



## PANNA COTTA AL CAPRINO CON IL NOSTRO MIELE E GELATO AL POMODORO

*LOCAL CHÈVRE PANNA COTTA  
BARBOURSVILLE ALLEGRANTE MEADOW HONEY & TOMATO GELATO  
BARBOURSVILLE VINEYARDS PHILÉO N.V.*

– EXECUTIVE CHEF MICHAEL CLOUGH –