



TOMATO CELEBRATION LUNCH

SATURDAY, AUGUST 3, 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 –