



AN EVENING IN EMILIA-ROMAGNA

FRIDAY, OCTOBER 2, 2020

MENU

ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI CON GIARDINIERA, GNOCCHO FRITTO, PIADINA E ACETO BALSAMICO
PROSCIUTTO DI PARMA, CULATELLO, ROSETTA FERRARESE, PECORINO DI FOSSA E PARMIGIANO REGGIANO WITH
GRILLED PIADINA & GNOCCHO FRITTO
BARBOURSVILLE VINEYARDS CUVÉE 1814 BRUT N.V.



TORTELLINI IN BRODO
CLASSIC MEAT & PARMIGIANO REGGIANO SMALL RAVIOLI
RICH MEAT BROTH
BARBOURSVILLE VINEYARDS SANGIOVESE RESERVE 2014



PETTO D'ANATRA ALL 'ACETO BALSAMICO, ARANCIA E CIPOLLINE*
ROASTED DUCK BREAST
ESTATE BALSAMIC VINEGAR, ORANGE & CIPOLLINI ONIONS
BARBOURSVILLE VINEYARDS NEBBIOLO RESERVE 2014



BOMBOLONI ALLE MELE E MOSTO COTTO ETRUSCO
APPLE BOMBOLONI
ITALIAN DOUGHNUTS WITH SALTED CARAMEL, TOASTED HAZELNUTS & 'MOSTO COTTO'
BARBOURSVILLE VINEYARDS PHILÉO N.V.

— *PREPARED BY CHEF MICHAEL CLOUGH* —