



A CELEBRATION OF PIEMONTE
WITH CHEF CARLO ZARRI

MONDAY, NOVEMBER 26TH, 2018

Filetto di Cernia con maionese al Tartufo nero
2014 Derthona, Vignetti Massa, Piemonte



La tradizionale Zuppa di Tartufo con purea di patate viola
2015 Fattoria La Rivolta, Greco, Taburno Sannio, Campania



Ravioli di spinaci al "plin" con Ricotta e Tartufo bianco
2007 Barolo, Cascina Dardi Bussia, A & G Fantino



Petto d'anatra al forno con le erbe
2010 Chianti Colli Senesi, Riserva, Terre Del Fico



Tortino di sfoglia al cioccolato con fragole e panna

Dinner \$150

Wine pairings \$70

A 20% service charge, shared by the entire staff, will be included on each check

Tipping is not expected.

Draft- Menu is subject to change