



acquafarina

Edizione N°26 "Natale"

FOIE GRAS

Quebec foie gras mousse, brown butter brioche

Mionetto, Prosecco di Treviso

CRUDO DI CAPESANTE

Hokkaido scallops, pink peppercorn, fior di sale gelato

Torres, "Vina Esmeralda" Mediterranean Classic, Catalunya

PROSCIUTTO E BURRATA

Prosciutto di Norcia, Burrata di Puglia

Medici Ermete, "Concerto" Lambrusco di Reggiano

PAPPARDELLE AL BISONTE

Bison ragout, marinated cranberries, vino rosso, black truffle

Damilano, "Lecinquevigne" Barolo

choice of...

MERLUZZO DELLA PATAGONIA

Chilean seabass, asparagus, lemon, almond veloutee

Domaine de la Solitude, Côtes du Rhône blanc

or

FILETTO AL PEPE VERDE

Organic Albetra beef tenderloin, parsnip, garlic broccolini, green peppercorn sauce

Basel Cellars, Syrah, Columbia Valley

CANNOLO

Pistacchio, ricotta, candied orange, chocolate

Feature Cocktail, "Sunset on Mount Etna"