

FRIULANO TRADIZIONALE \$115

Optional wine flight - \$100

STUZZICHINO: UOVO

porcini zabaione

Philippe Gonet MV Brut Blanc | *Côte des Blancs, France*

PRIMO: INSALATA D'AUTUNNO

root vegetable · hazelnut · sunflower seed · montasio · endive ·
black truffle

Gradis'ciutta 2015 Friulano | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

SECONDO: GAMBERO

spot prawn · white truffle · brown butter · prosciutto jus

Edi Keber 2016 Collio | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

TERZO: TAGLIOLINI TRE-COLORI

tomato · spinach · sea urchin · caviar

Venica 2017 Malvasia, "Pètris" | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

QUARTO: PAPPARDELLE DI CECI E

GUAZZETTO D'ANATRA

chickpea · chive · duck ragù · plum

Tomasella 2016 Cabernet Franc | *Grave, Friuli, Italy*

QUINTO: AGNELLO E ZÛF

buckner farm lamb · anson mills polenta · squash

Petrussa 2015 Rosso Petrusa | *Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy*

DOLCE: CRÈME BRÛLÉE

corn · huckleberry · fennel · polenta

Coppo 2017 Moscato d'Asti | *Piemonte, Italy*

FRIULANO TRADIZIONALE \$115

Optional wine flight - \$100

STUZZICHINO: UOVO

porcini zabaione

Philippe Gonet MV Brut Blanc | *Côte des Blancs, France*

PRIMO: INSALATA D'AUTUNNO

root vegetable · hazelnut · sunflower seed · montasio · endive ·
black truffle

Gradis'ciutta 2015 Friulano | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

SECONDO: GAMBERO

spot prawn · white truffle · brown butter · prosciutto jus

Edi Keber 2016 Collio | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

TERZO: TAGLIOLINI TRE-COLORI

tomato · spinach · sea urchin · caviar

Venica 2017 Malvasia, "Pètris" | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

QUARTO: PAPPARDELLE DI CECI E

GUAZZETTO D'ANATRA

chickpea · chive · duck ragù · plum

Tomasella 2016 Cabernet Franc | *Grave, Friuli, Italy*

QUINTO: AGNELLO E ZÛF

buckner farm lamb · anson mills polenta · squash

Petrussa 2015 Rosso Petrusa | *Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy*

DOLCE: CRÈME BRÛLÉE

corn · huckleberry · fennel · polenta

Coppo 2017 Moscato d'Asti | *Piemonte, Italy*