

FRIULANO TRADIZIONALE \$115

Optional wine flight - \$100

STUZZICHINO: UOVO

egg · green garlic · peas · morels

Krug M.V. Brut | *Montagne de Reims, France*

PRIMO: CRUDO DI CAPESANTE

peconic bay scallop · apple · celery

Petrussa 2016 Friulano | *Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy*

SECONDO: BIGOLI

dungeness crab · aleppo pepper · scallion · breadcrumb

Rojac 2016 Malvazija | *Istria, Slovenia*

TERZO: JOTA

heirloom bean · brovada

Livio Felluga 2013 “Terre Alte”

Rosazzo, Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy

QUARTO: POLPO

octopus · chickpea · guanciaie

Gradis’Cietta 2015 Cabernet Franc | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

QUINTO: AGNELLO

buckner farm lamb · black truffle polenta · radicchio rosa di verona

Borgo del Tiglio 2010 Rosso | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

DOLCE: SOUFLÉ DI TIRAMISÙ

coffee · mascarpone · hazelnut

Barberani 2014 Orvieto Classico Superiore Dolce “Calcaia”

Umbria, Italy

FRIULANO TRADIZIONALE \$115

Optional wine flight - \$100

STUZZICHINO: UOVO

egg · green garlic · peas · morels

Krug M.V. Brut | *Montagne de Reims, France*

PRIMO: CRUDO DI CAPESANTE

peconic bay scallop · apple · celery

Petrussa 2016 Friulano | *Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy*

SECONDO: BIGOLI

dungeness crab · aleppo pepper · scallion · breadcrumb

Rojac 2016 Malvazija | *Istria, Slovenia*

TERZO: JOTA

heirloom bean · brovada

Livio Felluga 2013 “Terre Alte”

Rosazzo, Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy

QUARTO: POLPO

octopus · chickpea · guanciale

Gradis’Cietta 2015 Cabernet Franc | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

QUINTO: AGNELLO

buckner farm lamb · black truffle polenta · radicchio rosa di verona

Borgo del Tiglio 2010 Rosso | *Collio Goriziano, Friuli, Italy*

DOLCE: SOUFLÉ DI TIRAMISÙ

coffee · mascarpone · hazelnut

Barberani 2014 Orvieto Classico Superiore Dolce “Calcaia”

Umbria, Italy