

FRIULANO TRADIZIONALE \$115

Optional wine flight - \$100

STUZZICHINO: UOVO

egg · green garlic · english pea · morel mushroom

Étienne Calsac M.V. Extra Brut | *Montagne de Reims, France*

PRIMO: ASPARAGI BIANCHI

white asparagus · prosciutto di san daniele riserva · smoked ricotta

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

SECONDO: BIGOLI

dungeness crab · aleppo pepper · scallion · breadcrumb

Rojac 2016 Malvazija | *Istria, Slovenia*

TERZO: GAMBERO

spot prawn · summer truffle · porcini · wild asparagus

Livio Felluga 2015 “Terre Alte” | *Rosazzo, Friuli, Italy*

QUARTO: POLPO

octopus · chickpea · guanciale

Le Monde 2015 Cabernet Franc | *Grave, Friuli, Italy*

QUINTO: AGNELLO

buckner farm lamb · hay-smoked potato · onion

Petrussa 2015 Rosso Petrusa | *Friuli Colli Orientali, 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 · english pea · morel mushroom

Étienne Calsac M.V. Extra Brut | *Montagne de Reims, France*

PRIMO: ASPARAGI BIANCHI

white asparagus · prosciutto di san daniele riserva · smoked ricotta

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

SECONDO: BIGOLI

dungeness crab · aleppo pepper · scallion · breadcrumb

Rojac 2016 Malvazija | *Istria, Slovenia*

TERZO: GAMBERO

spot prawn · summer truffle · porcini · wild asparagus

Livio Felluga 2015 “Terre Alte” | *Rosazzo, Friuli, Italy*

QUARTO: POLPO

octopus · chickpea · guanciale

Le Monde 2015 Cabernet Franc | *Grave, Friuli, Italy*

QUINTO: AGNELLO

buckner farm lamb · hay-smoked potato · onion

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

DOLCE: SOUFLÉ DI TIRAMISÙ

coffee · mascarpone · hazelnut

Barberani 2014 Orvieto Classico Superiore Dolce “Calcaia”
Umbria, Italy