

FRASCA FOOD AND WINE WELCOMES  
EMPSON & CO.

WITH FABIO LONGANO

*Monday, October 22nd, 2018*

SALUMI: \$18

prosciutto di san daniele riserva | *friuli, italy*

speck | *alto adige, italy*

black pepper salami | *elevation meats, denver co*

HOUSE-SPICED NUTS: \$6

COLESLAW: \$5

FRICO CALDO: \$10

MARINATED OLIVES: \$6

QUATTRO PIATTI: \$55

ANTIPASTO: OLIVE E PROSCIUTTO

bibb lettuce · castelvetrano olive · prosciutto · oregano

PRIMO: FETTUCINE E POMODORO

tomato · basil · peppercorn · olio verde

SECONDO: CARNE DI MANZO E PARMIGIANO

beef · black pepper · arugula · parmigiano · rosemary · marble potato

DOLCE: SEMIFREDDO

mandarin · goat cheese · amaranth · grand marnier

FORMAGGI: \$21

selection of Italian cheese and seasonal jam