

FRIULANO TRADIZIONALE \$115

Optional wine flight - \$100

STUZZICHINO: UOVO

egg · green garlic · english pea · morel mushroom

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

PRIMO: ASPARAGI BIANCHI

white asparagus · prosciutto di san daniele riserva · smoked ricotta

Livio Felluga 2016 Sauvignon | *Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy*

SECONDO: BIGOLI

dungeness crab · aleppo pepper · scallion · breadcrumb

Rojac 2016 Malvazija | *Istria, Slovenia*

TERZO: JOTA

heirloom bean · brovada

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

QUARTO: POLPO

octopus · chickpea · guanciale

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

QUINTO: AGNELLO

buckner farm lamb · hay-smoked potato · onion

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 · english pea · morel mushroom

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

PRIMO: ASPARAGI BIANCHI

white asparagus · prosciutto di san danielle riserva · smoked ricotta

Livio Felluga 2016 Sauvignon | *Friuli Colli Orientali, Friuli, Italy*

SECONDO: BIGOLI

dungeness crab · aleppo pepper · scallion · breadcrumb

Rojac 2016 Malvazija | *Istria, Slovenia*

TERZO: JOTA

heirloom bean · brovada

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

QUARTO: POLPO

octopus · chickpea · guanciaie

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

QUINTO: AGNELLO

buckner farm lamb · hay-smoked potato · onion

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