

FRASCA FOOD AND WINE
BUON SAN VALENTINO

February 14th - 16th, 2019

ANTIPASTI:

\$150 per person
Wine Flight \$95 per person

OSTRICHE

oyster · caviar · citrus

Billaud Simon 2016 Chablis | *Burgundy, France*

-or-

ASTICE FRA DIAVOLO

lobster · tomato · chili · celery

Vadiaperti 2017 Coda di Volpe | *Campania, Italy*

-or-

TARTUFI E FUNGHI

wild mushroom · black truffle · foie gras

Domaine Faury 2016 Saint Joseph | *Northern Rhône, France*

PRIMI:

CARAMELLE DI ROBIOLA

robiola · black truffle agrodolce

Giacosa 2016 Barbera d'Alba | *Piemonte, Italy*

-or-

CUORI DI CARNE

heart-shaped pasta · pork ragù · mortadella · pistachio gremolata

Passopisciario 2016 Etna Rosso "Passorosso" | *Sicily, Italy*

SECONDI:

SCAMPI AGLIO E OLIO

langoustine · yuzu · chili · garlic · parsley

Venica 2017 Malvasia "Petris" | *Collio, Friuli, Italy*

-or-

BRASATO

beef short rib · potato · montasio · carrot · celery · fennel

Casanova Delle Cerbaie 2010 Brunello di Montalcino | *Tuscany, Italy*

DOLCI:

PERA

poached pear · beaujolais · fromage blanc

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

-or-

TORTINO DI CIOCCOLATO

white chocolate · milk chocolate · white balsamic · strawberry

Domaine La Tour Vieille 2015 Banyuls "Rimage" | *Roussillon, France*