

Penfolds®

APERITIVO

Tomato Caprese



Foie Gras Macaron



Sicilian Red Prawn Tartare



Mortadella, Roasted Pistachio



N.V. Penfolds Thienot Champagne Cuvée Brut

ANTIPASTO

TONNO



Ventresca di tonno rosso, zucca arrostita, frutto della passione, frigitello fermentato, cetriolo pressato

Cured Bluefin tuna belly, roasted pumpkin, passion fruit, fermented lime, compressed cucumber

Penfolds, Bin 51, Riesling, Eden Valley

PASTA

FEGATO GRASSO



Tortellini ripieni di ragù all' anatra, topinambur, tartufo nero, parmigiano reggiano

Duck ragout tortellini, Jerusalem artichoke, black truffle, aged Parmesan cheese

Penfolds, Bin 389, Cabernet, Shiraz, South Australia

MAIN

ORATA



Orata scottata, zucchina con fiore, purea di pastinaca, foglie di aglio al Noilly prat

Pan-seared sea bream, grilled zucchinis flower, Noilly Prat and wild garlic leaf fish jus

Penfolds, Yattarna, Bin 144, Chardonnay, South Australia

COSTINE DI MANZO



Costine di manzo brasate al barolo, asparago bianco, Pura di pastinaca, fondo al balsamico

Barolo-braised short ribs, white asparagus, parsnip puree, balsamic jus

Penfolds, Bin 707, Cabernet Sauvignon, South Australia

DOLCE

CIOCCOLATO



Mousse al cioccolato e caramello, lamponi, croccante al caramello salato, nocciole tostate

Caramel and chocolate mousse, raspberry, crunchy salted caramel, toasted hazelnuts

PETIT FOUR

Espresso coffee, salted orange



Mango crèmeux



Honeycomb



Raspberry bomboloni



Dairy



Vegetarian



Gluten



Contains Fish



Tree Nuts



Contains Pork