



New Years Eve 2006

Antipasti

(for the table)

Antipasti Freddi

San Daniele Prosciutto, roasted peppers, anchovies, cacciatorini, Italian deviled egg, and olives

Cotechino con Lenticchie

Cotechino sausage with braised lentils for a year of good luck

Valpolicella Superiore Ripassa, Zenato 2003

Primi Piatti

(choice of)

Tortellini in Brodo

Hand made tortellini in capon broth

Pinot Nero Venezia Giulia Red Angel, Jermann 2004

Risotto All'Aragosta

Carnaroli rice with fresh lobster

Chardonnay Langhe L'Angelica, Podere Rocche Dei Manzoni 2003

Tortelli di Michelangelo

A favorite recipe from his letters: veal, chicken and pork ravioli, butter/sage sauce

Rosso Di Montalcino, Valdicava 2004

Coda d'Aragosta, Bietole, e Rucola

Chilled lobster tail salad with gold beets and micro arugla

Colli Orientali Del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alto, Livio Felluga 2004

Tagliatelle ai Funghi

Hand made tagliatelle with porcini and other wild mushrooms

Valpolicella Classico Superiore, L'Arco 2001

Lasagnette alla Bolognese

Lasagnette with bolognese and bechamel sauce baked with parmigiano reggiano

Langhe Rosso Bricco Manzoni, Podere Rocche Dei Manzoni 1999

Secondi Piatti

(choice of)

Tagliata ai Funghi Porcini

Sliced Black angus tenderloin (medium rare) with wild mushrooms

Barolo Vigna Gattera, Gianfranco Bovio 1998

Cosciotto D'Agnello

Braised Lamb shank with soft polenta

Valpolicella Classico Superiore, Giuseppe Quintarelli 1997

Pesce Arrosto

Whole roasted fish with roasted potatoes and spinach

Veneto Bianco Secco Ca' Dei Merio, Giuseppe Quintarelli 2004

Fagiano Arrosto

All natural baby pheasant, polenta, endive, and Mostarda di Cremona

Brunello Di Montalcino, Piancornello 1999

Tonno e Fagioli

Seared tuna, Bianchi di Spagnabeans, olives, fennel salad

Chardonnay Di Sicilia, Planeta 2004

Dolci

(choice of)

Zuppa al Cioccolato

Torrone Semifreddo

Panna Cotta

Brachetto D'Acqui Braida Di Giacomo Bologna 2004

\$75 per person

\$150 with wine pairing