

APERITIVO

Antipasto Italiano

Glass of Franciacorta Berlucchi prosecco

STARTER

Broad beans with pancetta e cipolla rossa
served with home made crostini bread



Nero Di Troia (rosso)

FIRST COURSE

Risotto allo zafferano

accompanied by pepe e Parmigiano Reggiano



Barbaresco (rosso)
Falanghina (bianco)

MAIN

Spezzatino di cinghiale (wild boar) con porcini served with polenta taragna

Or

Ossobuco (veal shanks) con piselli



Barolo (rosso)
'Capo di Stato' DOC Venegazzu
Montello Superiore 2009

DESSERT

Lemon and pine nut cake served with panna

Caffé

Amaretto di Saronno / Grappa / Limoncello