



Refreshers

- Titina**
a little Champagne Gimmonnet \$9
- Birba**
a little of the best Champagne Krug Grande Cuvée \$24
- Charlie**
sparkling rosé of nebbiolo Luigi Giordano \$8
- Fiona**
white vermouth on the rocks Contratto Bianco \$8
- Nina**
red vermouth on the rocks Del Professore \$9

Sparkling Wines

- Luigi Giordano**
Nebbiolo Brut Metodo Clasico 2016 \$12
- Pierre Gimmonnet & Fils**
Champagne 1er Cru Brut Extra Blanc de Blancs NV \$19
- Krug**
Grande Cuvée 168ème Édition \$55

White Piedmont

- Luigi Ferrando**
Erbaluce di Caluso La Torrazza 2020 \$11
- Luigi Baudana**
Langhe Bianco Dragon 2020 \$13
- Vietti**
Roero Arneis 2020 \$14
- Roagna**
Langhe Bianco 2018 \$17
- Poderi Aldo Conterno**
Langhe Chardonnay Bussiodor 2017 \$24

Rosé Piedmont

- Le Pianelle**
Coste della Sesia Rosato Al Posto dei Fiori 2019 \$13

Red Piedmont

- Oddero**
Langhe Nebbiolo 2018 \$13
- Noah**
Bramaterra 2013 \$14
- Massimo Clerico**
Lessona Riseva 2012 \$17
- Nervi**
Gattinara 2017 \$19
- Moccagatta**
Barbaresco Bric Balin 2012 \$25
- Roagna**
Barolo La Pira 2014 \$29



• **Fonduta w/ Cranberry Beans, Chicories & Poached Egg w/ White Truffle supp \$72**
Luigi Ferrando Erbaluce di Caluso La Torrazza

or
Risotto di Mare w/ Sea Urchin, Crab & Sea Scallop
Roagna Langhe Bianco 2018

or
Vitello Tonnato w/ Radishes & Fingerling Potatoes
Le Pianelle Coste della Sesia Rosato Al Posto dei Fiori 2019

Choice of Main Course
Ike-Jime Maine Cod w/ Swiss Chard, Artichokes & Bagna Cauda
Poderi Aldo Conterno Langhe Chardonnay Bussiodor 2017

• **Bollito Misto of Green Circle Chicken w/ Root Vegetables, Brodo & Parsley**
Noah Bramaterra 2013

or
• **Braised Veal Roulade w/ Celery Root, Chanterelles, Polenta & Black Truffle**
Nervi Gattinara 2017

or
• **Piemontese Ribeye for 2 w/ Cippolini, Winter Squash & Sage supp \$18pp**
Moccagatta Barbaresco Bric Balin 2012

Barolo or Barbaresco?

- Barolo** 50mLea, \$72
- Roagna** Barolo La Pira 2014
- Oddero** Barolo Riserva Vignarionda 2011
- Ceretto** Barolo Bricco Rocche 2007

- Barbaresco** 50mLea, \$72
- Poderi Colla** Barbaresco Roncaglie 2014
- Moccagatta** Barbaresco Bric Balin 2012
- Bruno Giacosa** Barbaresco Riserva Asili Falletto 2011

Choice of Cheese or Dessert
• **Robiola Bosina w/ Endives, Pears & Hazelnuts**
Massimo Clerico Lessona Riseva 2012

or
Zabaglione w/ Fall Fruits & Chestnut Flower Honey
Giovanni Almondo Fosso della Rosa Piemonte Brachetto 2020

or
Torta di Gianduja w/ Blood Orange & Hazelnut Ice Cream
La Spinetta Piemonte Passito Oro 2011

three course menu \$52

• **add White Truffle \$72**

DINNER MENU

PIEDMONT TASTING MENU

Bluefin Tuna Tonnato w/ Sea Beans & Caviar
Luigi Giordano Nebbiolo Brut Metodo Clasico 2016
• Pierre Gimmonnet & Fils Champagne 1er Cru Brut Extra Blanc de Blancs NV
☆ Luigi Giordano Nebbiolo Brut Metodo Clasico 2016

Carne Cruda w/ Porcini, Parmigiano, Celery & Horseradish
Luigi Ferrando Erbaluce di Caluso La Torrazza
• Vietti Roero Arneis 2020
☆ Le Pianelle Coste della Sesia Rosato Al Posto dei Fiori 2019

Ike-Jime Maine Cod w/ Swiss Chard, Artichokes & Bagna Cauda
Roagna Langhe Bianco 2018
• Poderi Aldo Conterno Langhe Chardonnay Bussiodor 2017
☆ Roagna Langhe Bianco Solea 2018

Agnolotti del Plin w/ Chestnuts or Risotto w/ White Truffle supp \$48
Oddero Langhe Langhe Nebbiolo 2018
• Poderi Colla Barbaresco Roncaglie 2014
☆ Moccagatta Barbaresco Bric Balin 2012

Piemontese Beef w/ Cippolini, Winter Squash & Sage
Noah Bramaterra 2013
• Nervi Gattinara 2017
☆ Oddero Barolo Riserva Vignarionda 2011

Robiola Bosina w/ Endives, Pears & Hazelnuts
Massimo Clerico Lessona Riseva 2012
• Roagna Barolo La Pira 2014
☆ Ceretto Barolo Bricco Rocche 2007

Torta di Gianduja w/ Blood Orange & Hazelnut Ice Cream
La Spinetta Piemonte Passito Oro 2011
• Luigi Ferrando Passito 2009
☆ Roagna Barolo Chinato

seven course menu \$95

wine pairing \$60

• **reserve wine pairing \$85**

☆ **nebbiolo wine pairing \$125**

Each month we feature wines and traditional dishes from some of the world's prominent wine growing regions, aligning with key seasonal ingredients. Look out for special items & wine dinners!