

# Grill Americano

## FIRST

CAVIAR CANNOLO Baccala Crema

STUFFED SICILIAN GREEN OLIVES Fritte

*2022 Stellare Brut (Metodo Tradizionale) Sangiovese Rosé, Tuscany, Italy*

## SECOND

GRILLED CALAMARI Olive Tapenade, Limone

*2023 Vernaccia di Fugnano, Tuscany, Italy*

## THIRD

RISOTTO AI FUNGHI Pecorino Cheese, EVOO

*2023 Rosso di Montalcino, Tuscany, Italy*

*2024 Rosso di Montalcino, Tuscany, Italy*

## FOURTH

EYE FILLET 200G Centre Cut, Grass-Fed MB2+

*Served with*

INSALATA MISTA Rocket, Cherry Tomato, Reggiano

PATATE AL FORNO Oven-Roasted Potatoes, Rosemary, Garlic

*2020 Brunello Di Montalcino, Tuscany, Italy*

*2021 Brunello Di Montalcino, Tuscany, Italy*

## TO FINISH

ARTISANAL CHEESE PLATTER Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano

LAVOSH Muscatels & House-Made Apricot Jam

*2015 Brunello Di Montalcino Riserva, Tuscany, Italy*

*2016 Brunello Di Montalcino Riserva, Tuscany, Italy*

SAMPLE MENU

