

A CULINARY TOUR OF

# Abruzzo

MARCH 27<sup>TH</sup> 2020

## ANTIPASTO DI MARE

chilled scallop, baked sardine, Argentinian shrimp, octopus & potato salad

*Valle Reale Trebbiano D'abruzzo*

## SCRIMPELLE N'BUSSE

ricotta stuffed crepes, rich broth

*Valle Reale Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo DOC*

## MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA

guanciale and tomato sauce

*Valle Reale Passi Reali Appasimento VDT*

## ARISTA DI MAIALE AL LATTE

milk-braised pork rack, duck fat roasted potato, sauteed greens & beans

*Valle Reale Vigneto di Popoli Montepulciano d'Abruzzo DOC*

## PARROZZO

almond cake, chocolate glaze, crème anglaise, roasted bosc pear

*Felsina Vin Santo del Chianti*

*Buon Appetito*

Chef Massimo Capra

