

LA TERRAZZA WELCOMES
Our Special Guest Luc Desroches
From
MASI ESTATES

Tuesday, October 22, 2019

RECEPTION

AMARONE ARANCINI

Arborio risotto, herbs, Castelmagno cheese, Amarone wine infusion

TEMPURA

Prosecco tempura veggies and tortelli di zucca frites

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG 2016 - CANEVEL

PRIMO

BRANZINO

Pan seared sable fish, panko encrusted, mayer lemon - beurre blanc, risotto croquette

PINOT GRIGIO VALDADIGE PIAN DEL GRISO DOC 2017 - CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

SECONDO

RISOTTO AI FUNGHI

Simmered Carnaroli rice, porcini mushroom tea, crispy sage, fresh shaved Italian black truffle

PODERI BELLOVILE TOSCANA IGT 2015 -MASI

FOJANEGHE VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 2012 - CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

TERZO

ANATRA

*Sous vide Crispy Brome Lake duck breast, roasted barley,
pistachio, sun - dried fig, Marsala - black garlic emulsion*

COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 1997 - MASI
VAIO ARMARON AMARONE DELLA VAPOLICELLA CLASSICO DOCG 2011 - SEREGO ALIGHIERI

QUARTO

AGNELLO

Slow roasted Australian rack of lamb, herb Dijon encrusted, creamy Asiago - polenta, balsamic cipollini

CAMPOLONGO DI TORBE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2009 - MASI
MAZZANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2011 - MASI

QUINTO

TIRAMISU

Layered creamy mascarpone, lady fingers, espresso - Kahlua mousse, amaretto cookie

ANGELORUM RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2014 - MASI

Price \$288.88 per person
Tax and gratuity included