

LA TERRAZZA in conjunction with
Pacific Wine & Spirits welcomes
IL BARONE FRANCESCO RICASOLI
CASTELLO BROLIO

Thursday, October 22nd, 2020

RECEPTION

CAPESANTE

Seared Alaskan scallop, crispy taro, Meyer lemon aioli, Yuzu caviar

Albia Rosé Toscana 2018 ~ IGT

PRIMO

MERLUZZO

Pan roasted sable fish, sun dried tomato – cannellini bean – artichoke ragú

Torricella Bianco Toscana 2016 ~ IGT

SECONDO

RISOTTO AI FUNGHI

Simmered caneroli rice, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, Perigord truffle

Brolio Chianti Classico 2017 ~ DOCG

TERZO

ANATRA

Crispy brined Brome Lake duck breast, black currant port compote,

baby kale, Pecorino Toscano potato croquette

Castello Di Brolio Gran Selezione Chianti Classico 2015 ~ DOCG

FORMAGGIO & DOLCE

Parmigiano Reggiano, Taleggio, essencia honey, candied walnuts, granny smith apple

&

mini tiramisu

Colledila Gran Selezione Chianti Classico 2015 ~ DOCG