

La Terrazza

Welcomes the spring with
SANTA MARGHERITA

Friday, April 23rd, 2021 ~ 6pm Reception

RECEPTION

PRAWN COCKTAIL

Pinot Grigio Valdadige 2019

PRIMO

CALAMARO

Grilled Humbolt squid, subtle jalapeno lime reduction, baby arugula

Franciacorta Cuvée Prestige Ca Del Bosco N/V

SECONDO

LASAGNA

Layered pasta, ragu, bechamel, fior di latte mozzarella, parmigiano reggiano gratin, fresh basil

Chianti Classico Docg 2015

Cabernet Sauvignon 2018

TERZO

VITELLO

Milk fed veal tenderloin, aged balsamic reduction, roman artichoke giardiniera

Chianti Classico Lamole di Lamole Docg 2015

Chianti Classico Riserva Lamole di Lamole Docg 2014

QUARTO

TARTINA ALLA FRUTTA

Spring fruit tart

Vin Santo

198.88 per person taxes and

gratuity included

Dandurand.