

La Terrazza

the Legendary String of Pearls via ANTINORI

A M A G N U M E V E N T

Friday, July 30th, 2021 ~ 6:30pm Reception

RECEPTION

SALMONE AFFUMICATO

Smoked salmon, blini, lemon basil aioli, steelhead caviar

Tomaresca Calafuria Rosato IGT 2018 (1.5L) ~ Salento, Puglia

PRIMO

BRANZINO

Oven roasted Chilean seabass, Champagne- Meyer lemon emulsion, cannellini bean tomato spinach ragu

Marchesi Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG 2018 ~ Montenisa Franciacorta, Lombardy

SECONDO

RISOTTO AI FUNGHI

Simmered Carnaroli rice, mushroom melange, parmigiano reggiano butter

Castello Della Sala Cervaro IGT 2016 ~ Umbria

TERZO

INVOLTINI DI VITELLO

Rolled milk fed veal, Tuscan pecorino cheese, Parma prosciutto, Amaretto emulsion, balsamic seared vine ripened cherry tomato, toasted pine nuts

Prunotto Barbaresco DOCG 2015 ~ Piedmont

QUARTO

BRASATO DI ANATRA

Sangiovese braised duck, parsnip purée, duck confit vegetable tart

Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG 2009 (3L) ~ Guado Al Tasso, Montalcino, Tuscany

QUINTO

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Angus reserve T-Bone steak, aged balsamic glaze, roasted baby portobello

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG 2010 (1.5L) ~ Tenuta Tignanello, Tuscany

Guado Al Tasso Bolgheri Superiore DOC 1999 (1.5L) ~ Bolgheri, Tuscany

SESTO

DOLCE DI FRAGOLA

Cream puff, vanilla mascarpone, fresh strawberries, raspberry compote, balsamic reduction

Castello Della Sala Muffato Della Sala IGT 2014 ~ Umbria

Menu Price \$398.88 per person (includes taxes and gratuity)