

edwins too

*An Exploration of Italian Cuisine & Wine
February 25th - 27th, 2021*

~ Divertire la Bocca ~

Carpaccio di Manzo

shaved wagyu beef, black truffle, grana padano, extra virgin olive oil
Mazzi, Valpolicella Classico Superiore "Sanperetto", Veneto 2017

Polpo alla Griglia

grilled octopus, potato cream, hearts of celery, marinated tomato, calabrian chili
Santadi, "Villa Solais" Vermentino di Sardegna, Sardinia 2019

Tagliatelle alla Carbonara

pancetta, farm egg, parmigiano, black peppercorn
Livio Felluga, "Colli Orientali del Friuli" Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia 2018

- Intermezzo -

limoncello sorbetto

Costolette di Manzo Brasato

beef short ribs, creamy golden polenta, grilled radicchio treviso, golden raisin jus
Gaja, Ca'Marcanda Toscana "Promis", Tuscany 2017

Formaggio

robiola bosina, taleggio, gorgonzola cremificato
Poderi Luigi Einaudi, Dolcetto di Dogliani, Piedmont 2019

Tiramisu

savoardi cookies, mascarpone, cocoa, espresso
Fattoria di Piazzano, Bianco dell'Empolese Vin Santo, Tuscany 2008

- Dolci -

"An Exploration of Italian Cuisine" Menu - \$75 + tax & gratuity

Optional Italian Wine Flight - Additional \$75