

**MENU
FESTIVO**

**BOTTEGA
DI
carna**

**MENU
FESTIVO**



**FESTIVE DINNER MENU
3-COURSE \$98**

INIZIARE

SARDE IN SAOR

SWEET & SOUR SARDINE, RAISIN, PINE NUT, ONION, CIABATTA

BATTUTA CON TARTUTO

BEEF BATTUTA, BLACK TRUFFLE, BONE MARROW, TENDON CRACKER

COTECHINO

GREEN LENTILS, POTATOES

PRINCIPALE

ORECCHIETTE CON RAGÙ DI MAIALE

ORECCHIETTE PASTA, SPICY PORK SAUSAGE, SPINACH

DENTICE

WILD CAUGHT SNAPPER, JERUSALEM ARTICHOKE, FISH BONE JUS, ASPARAGUS

COSTATA DI MANZO

BLACK ANGUS RIB-EYE, CARROT PUREE, BROCCOLINI, CHOCOLATE WINE JUS

DOLCE

BERRY NOIR SYMPHONY

DARK CHOCOLATE MOUSSE, RASPBERRY, CREMEUX, MACADAMIA CRUNCH, MERINGUE DOTS

PAIRED WITH: TENUTE ROSSETTI VIN SANTO DEL CHIANTI DOC, ITALY \$18