



JULY 26 2010

MENU

RECEPTION

CHEFS' SELECTION OF SMALL BITES

PROSECCO EXTRA DRY, BEATO BARTOLOMEO DA BREGANZE

1

CARNE SALADA HOUSE CURED BEEF CARPACCIO | GREEN SALAD
VITELLO TONNATO | PARMIGIANO SFORNATO WITH BALSAMICO

2006 BRAMITO DEL CERVO, CHARDONNAY, UMBRIA,
CASTELLO DELLA SALA

2000 FORMULAE, SANGIOVESE TOSCANA, BARONE RICASOLI

2

ZUCCHINI & SAFFRON RISOTTO | GARGANELLI ALL'AMATRICIANA
HOUSE MADE GNOCCHI BOLOGNESE | AGNOLOTTI DI GUIDO

2006 NIPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA, MARCHESI DI
FRESCOBALDI

3

ROASTED SABLE FISH | RED WINE BRAISED BEEF CHEEK

2006 BRAMITO DEL CERVO, CHARDONNAY, UMBRIA,
CASTELLO DELLA SALA

2007 TENUTA DI CASTIGLIONI, TOSCANA, MARCHESI DI
FRESCOBALDI

DOLCI

CHEFS' DESSERT CREATION

PASSITO DI PANTELLERIA, PELLEGRINO

LA QUERCIA

ITALIAN DINNER

CHEFS | ADAM PEGG & LUCAS SYME