

Francesco is delighted to welcome you to this Michelin Starred Gourmet Wine Evening

Guest Chef Nino Di Costanzo  
Il Mosaico Restaurant  
Ischia - Italy

Bar reception

Italian champagne Franciacorta style  
Wine: Berlucchi Storica '61 Franciacorta Brut

### Gourmet Wine Evening Menu

Baccala mantecato e croccante con zuppa di patate e cipolle di Tropea  
Crispy and mantecato cod with potato soup and onions from Tropea  
Wine: Gavi D.O.C.G. 2008 Marchesi di Barolo

-oOo-

Faraona con fonduta di parmigiano reggiano, funghi e uovo di quaglia  
Guinea fowl with parmesan cheese fonduta, wild mushrooms and quail egg  
Wine: Roero Arneis D.O.C. 2008 Marchesi di Barolo

-oOo-

Risotto al tartufo, con intingolo di coniglio e castagne  
Truffle risotto with rabbit gravy and chestnuts  
Wine: Barbera d'Alba Paialgal 2007 D.O.C. Marchesi di Barolo

-oOo-

Agnello in carrozza di provolone del monaco, mele cotogne, e crocchette di patate  
Deep fried lamb with provolone cheese, quince apple and potato croquettes  
Wine: Barolo D.O.C.G. 2005 Marchesi di Barolo

-oOo-

Selezione di formaggi italiani con miele organico, composta di pere, fichi e arance & pane alle noci e uvetta  
Italian cheese platter served with organic honey, pear, figs & orange chutney & home-made walnuts & raisin bread

Wine: Barolo "Cannubi" D.O.C.G 2004 Marchesi di Barolo

-oOo-

Espresso servito con amaretti fatti in casa  
Espresso served with home-made amaretti biscuits

12th Novembre @ £69 & 13th November 2009 @ £99

Subject to availability. This menu can be subject to change. Some dishes may contain traces of known allergens ie nuts.