

Alpino Vino Dinner Menu

Antipasti

Cuore di Carciofo al Caprino

Fried artichoke heart, goat cheese, roasted red pepper puree

~ Prosecco, Le Colture, Veneto ~

Primi

Zuppa de Patata e Porri e Arrogosta

Creamy potato and leek soup, thyme-butter poached lobster

~ Vermentino/Viognier, Gaja 'Vistamare', Tuscany

Pasta

Cannelloni al Ragu' di Vitello e Tartufo Nero

Homemade pasta stuffed with veal ragu' and black truffles

~ Chiavenasca (Nebbiolo), Ar.Pe.Pe., Valtellina, Lombardy

Secondi

Costine di Bisonte Brasate

Braised bison short ribs, polenta gnocchi, seasonal vegetables

~ Brunello di Montalcino. PianCornello, Tuscany ~

Or

Hamachi alla Padella

Seared fresh Hamachi, consume, risotto cake, crispy fried capers, osetra caviar

~ Sauvignon Blanc, Venica, Collio, Friuli ~

Dolce

Formaggi

Assortment of fine cheeses, dried fruits, nuts and truffle honey

~ 20 year tawny Port, Kopke, Duoro, Portugal ~

Or

Tiramisu semifreddo

House made tiramisu, espresso mousse

~ Moscato d'Asti, Michele Chiarlo, Piedmont ~