



# ZENATO ITALIAN WINE DINNER

December 14, 2022 5:30pm

\$85++ per person

## Arrivo - Lugana Metodo Classico Brut

arancini

ostriche alla griglia

quattro formaggi fonduta

## Primo - 2021 Pinot Grigio delle Venezie

insalata di antipasto

## Secondo - 2018 Valpolicella Superiore DOCG

pasta al tartufo bianco: capellini, shiitake mushrooms, pancetta,

white truffle cream sauce

- Intermezzo -

## Terzo - 2018 Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore

vs.

## 2017 Amarone della Valpolicella DOCG Classico

coniglio rosso: root vegetables, sweet potato mash,

red wine demi glaze

Dolce

Tiramisu

executive chef albert cannito

sous chef daniel santiago

