

## wine dinner

04.16.24

### amuse bouche

BRANZINO CRUDO – FENNEL POLLEN – EVOO  
cavichioli prosecco toast

### antipasto

SEARED WAGYU CARPACCIO  
parmigiano reggiano spuma, olive dust, watercress  
enio ottaviani, chardonnay mada

### primo

CLASSIC PROSCIUTTO TORTELLINI  
parmigiano butter, 14yr modena balsamico  
enio ottaviani, sangiovese superiore caciara

### secondo

VEAL KC ALLA MODENESE  
prosciutto + bulalo blue fondue, balsamic au jus polenta + mushroom  
enio ottaviani, merlot rubicone 2020

### dolce

TORTA BAROZZI  
hazelnut gelato, dried fruit composta  
ferretti, chocolate espresso martini