

Artichoke Cafe

Dalla Terra "I Cinque" Dinner

Saturday March 8, 2014

reception & amuse - **Marco Felluga/Russiz Superiore**

"MOLAMATTA" 2011

SALVIGNON 2012

- oysters, mignonette, citrus sabayon
- br och e, pears, bone marrow butter, l ennel tronds

first - **Tenuta Sant'Antonio**

"TELOS" BIANCO 2012

"TELOS" VALPOLUCELLA SUPERIORE 2010

- white beans, escarole, mint, lemon
- roasted oyster mushroom, herb butter

second - **Casa Vinicola Garofoli**

VERDICCHIO DEI CASTELLO DE JESI CLASSICO SUPERIORE MACRINA 2012

ROSSO CONERO PIANCARDA 2012

- lobster pouf ne
- roasted bulldo

third - **Tascante**

"GHIAIA NERA" (NERELLO MASCALESE) 2010

"TASCANTE" (NERELLO MASCALESE), 2010

- rabbit conlil parlait, spring pea, pancetta, green onion

fourth - **Casanova di Neri**

BRUNELLO DI MONTALCINO "WHITE LABEL", 2008

BRUNELLO DI MONTALCINO "TENUTA NUOVA", 2006

- lamb taj ne, basmati cake, preserved lemon, olive powder

nine ty-five dollars non-inclusive