



Chef to Table  
January 19, 2012 – 6:30pm

*Sasumi/Charcuterie*

*finocchiona salami, duck prosciutto, country-style terrine of wild boar*

*Stewed Calamari*

*black cavatelli, rich tomato sauce*

Caparzo Rosso Toscana, 2009

*Winter Minestrone*

*Braised Short Rib Ravioli*

*roasted shallot beef consume*

Borgo Scopeto Chianti Classico, 2008

*Wood-fired duck and foie gras sausage*

*burst red grapes, polenta/pork ragu, marinated gigante beans, pecorino romano*

Caparzo Rossi di Montalcino, 2008

*Lamb Osso Bucco*

Caparzo Brunello di Montalcino, 2006

*Tasting of Italian Fontina, Cato Corners Bloomsday & Hoosigan cheeses*

Caparzo Brunello di Montalcino "La Casa", 2006