



FEAST OF CALABRIA

ITALIAN CHEF DINNER SERIES

PASSED CANAPES IN THE BARREL ROOM

Polpette alla Mammolese

Pork & goats cheese meatballs, Calabrian chili tomato sauce, shaved pecorino

Patate Schiacciate al Forno

Crispy potatoes, 'Nduja sausage, caccio cavallo

Baccalà Mantecato con Polvere di Olive

Creamy salt cod on crispy polenta with olive dusting

Tartare di Tonno alla Calabrese

Hand-cut tuna tartare with citrus zest, Tropea onion and aged pecorino crisp

PRIMI

Raviolo Aperto Al Ragù di Cinghiale

Deconstructed raviolo with wild boar ragù,
hint of cocoa, and porcini powder

SECONDI

Filletto di Vitello e Morzello

Grilled veal tenderloin, spicy braised tripe, broccoli frascatula

FORMAGGI

Crostada di Diavolo

Pecorino calabrese tartlet with Estate honey, apple and chili jam

DOLCE

Assorted Calabrian Sweets

Meyer lemon infused ginetti

Mostaccioli

Biscotti