



PASTA DEGUSTATION DINNER MENU

Wednesday 1st May 2024

Suppli cacio e pepe

Deep fried creamy spaghetti cacio e pepe

2020 | *Santus Franciacorta Brut* | *Lombardia*

Tortellone al granchio

Crispy tortellone filled with spanner crab meat

2022 | *La Tosa Colli Piacentini Sorriso di Cielo* | *Emilia Romagna*

Polpo con gnocchi di patate

WA grilled octopus served with potato gnocchi filled with a 'Luciana' sauce of braised octopus and tomato

2020 | *Fiorano Pecorino Giulia Erminia* | *Marche*

Paccheri all'arrabbiata

Paccheri pasta with fresh tomato sauce, basil, garlic, Parmigiano Reggiano and chilli

2022 | *Sella & Mosca Rosato di Alghero* | *Sardegna*

Lasagnetta verde alla bolognese

Green lasagna with slow cooked Wagyu Bolognese, bechamel and parmesan

2020 | *Vietti Perbacco Langhe Nebbiolo* | *Piemonte*

Risotto allo zafferano con guancia di manzo

Saffron carnaroli risotto served with Nebbiolo braised Wagyu beef cheek

2018 | *Le Calendre Ripasso della Valpolicella, Corvina blend* | *Veneto*

Torta di riso

Italian rice cake served with fior di latte gelato

2016 | *Cantine di Dolianova Moscato di Sardegna*

150PP

Optional Matching Wines 120PP