



WINE PAIRED DINNER | EXPLORING *SICILIA*
FEATURING *PLANETA* \$160

FIRST COURSE

Mozzarella & Prosciutto Arancini

Sparkling Brut, Metodo Classico
Carricante NV

SECOND COURSE

Halibut

Fresh Blood Orange & EVOO

Etna Bianco DOC 2019
Carricante

THIRD COURSE

Eggplant Ravioli

Roasted Grape Tomatoes, Pistachio Pesto & Ricotta Salata

Eruzione 1614 DOC 2018
Nerello Mascalese

FOURTH COURSE

Costoletta di Agnello in Agrodolce

Lamb Chops Agrodolce with Raisins & Pinoli

Cerasuolo di Vittoria Classico 'Dorilli' DOCG 2016
Nero d'Avola & Frappato

DOLCI

Semifreddo

Allemanda, Noto DOC 2018
Moscato Bianco

**does not include tax & gratuity*