

SPIGA

Christmas Menu

BENVENUTO

SELEZIONE DI AFFETTATI "COCCIA SESTO"

Artisanal cold cuts platter from "Coccia Sesto", gnocco fritto, olives, sundried tomatoes, onion jam

Toscana Bianco 'Le Ragnaie' 2017

ANTIPASTO

TARTARE DI FASSONA, SALSA ALLA MANDORLA, MIDOLLO ARROSTITO E CAVIALE OSCIETRA

Fassona beef tartare, almond sauce, roasted bone marrow, oscietra caviar

Nebbiolo 'Moccagatta' 2022

PRIMO

RISOTTO ACQUERELLO, SALSA AI RICCI, CAMOMILLA E KATSUOBUSHI

"Acquerello" risotto, sea urchin sauce, chamomile, katsuobushi

Greco di Tufo 'Pietracupa' 2018

SECONDO

GUANCIA DI WAGYU BRASATA AL BAROLO, PATATA AL TARTUFO NERO ED ERBA GLACIALE

Barolo wine braised Wagyu beef cheek, black truffle mashed potatoes, glacialis salad

Barbaresco 'Produttori di Barbaresco' 2017

DOLCE

PANFORTE

Traditional panforte cake, spiced sponge, orange ice cream

Moscato d'Asti Biancospino 'La Spinetta' 2022

\$788 *per person*

Wine pairing \$288



SPIGA

Christmas Menu

Vegetarian

BENVENUTO

ZUPPA DI SEDANO RAPA ED ERBA CIPOLLINA

Celeriac soup with chives

Prosecco 'Col Vetoraz' Extra Dry 2021

ANTIPASTO

BURRATA E CARCIOFI ARROSTO

Burrata, roasted artichokes, rocket,
Parmigiano Reggiano

Sauvignon Blanc 'Alois Lageder' 2020

PRIMO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SPUGNOLE

"Acquerello" risotto, porcini mushrooms,
morel mushrooms

Pinot Nero Maso Reiner 'Kettmeir' 2018

SECONDO

CAVOLFIORE ARROSTO

Roasted cauliflower, black truffle mashed potatoes,
glacialis salad

Nebbiolo 'Moccagatta' 2022

DOLCE

PANFORTE

Traditional panforte cake, spiced sponge,
orange ice cream

Moscato d'Asti Biancospino 'La Spinetta' 2022

\$788 *per person*

Wine pairing \$288

Plus 10% service charge