

# SPIGA

# Amore

## AMUSE-BOUCHE

BRUSCHETTA CON TARTARE DI FASSONA  
"Piemontese Fassona" beef tartare on bruschetta,  
caviar, hazelnuts, anchovies mayo

*Ferrari Rosé Trento DOC NV*

## ANTIPASTO

CAPESANTE  
Pan-seared scallops, pumpkin purée, plankton,  
venere rice chips

*AIX Rosé Maison Saint AIX 2022*

## PRIMO

FREGOLA CON GAMBERETTI E ZAFFERANO  
Fregola pasta, baby shrimps, saffron,  
cherry tomato, salicornia

*Vermentino 'Giunco' Cantina Mesa 2022*

## SECONDO

CONTROFILETTO DI WAGYU  
M4 Wagyu striploin, roasted baby gem, morel  
mushroom, veal jus

*Nebbiolo 'Pio Cesare' 2020*

## DOLCE

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO  
White chocolate, mixed berry compote,  
puffed rice, basil

*Moscato d'Asti Biancospino 'La Spinetta' 2023*

\$1,688 per couple

WINE PAIRING  
+\$588 per couple

Plus 10% service charge

# SPIGA

# Amore

## AMUSE-BOUCHE

### BRUSCHETTA CON ASPARAGI

Asparagus bruschetta, Taggiasche olive, tomato gel

*Ferrari Rosé Trento DOC NV*

## ANTIPASTO

### ZUPPA DI POMODORO

Tomato soup, fresh burrata, garlic bread

*AIX Rosé Maison Saint AIX 2022*

## PRIMO

### RISOTTO AI FUNGHI

"Acquerello" risotto rice, mixed mushrooms, crispy onion, 25 y.o. balsamic vinegar

*Vermentino 'Giunco' Cantina Mesa 2022*

## SECONDO

### PORTOBELLO ARROSTO

Roasted portobello mushroom, shishito peppers, mashed potatoes, veg jus

*Nebbiolo 'Pio Cesare' 2020*

## DOLCE

### CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

White chocolate, mixed berry compote, puffed rice, basil

*Moscato d'Asti Biancospino 'La Spinetta' 2023*

\$1,688 per couple

WINE PAIRING  
+\$588 per couple

Plus 10% service charge