

**Périgord truffle wine dinner**

Sunday 31<sup>th</sup> January 2021

**APERITIVO**

a selection of canapés

***NV Tenuta Ca' Bolani Prosecco doc Spumante Brut***

**MENU**

**uovo**

Taleggio baked cheesecake, confit Yamanashi egg yolk, 'Parma' ham broth, Périgord truffle  
***2017 IL Molino di Grace Chianti Classico***



**riso**

'super fino Carnaroli Acquerello' risotto, foie gras, fermented garlic jam, Périgord truffle  
***2016 IL Molino di Grace Chianti Classico Riserva***



**manzo**

MBS 8-9 Tajima Wagyu beef striploin, roasted Jerusalem artichoke  
horseradish hollandaise, Périgord truffle

***2011 IL Molino di Grace Chianti Classico Gran Selezione IL Margone***



**cioccolato**

gianduja chocolate, macadamia hazelnut, Périgord truffle

***2015 IL Molino di Grace Volano***

**\$198**