# SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

*A collaboration between Fabio Picchi, Tim Kensett*

*& Tenuta di Capezzana*

## ANTIPASTI

CARCIOFI CON ACCIUGA
*Braised artichoke with a warm anchovy and Prosecco sauce*

INSALATA DI MAREMMA
*Prosciutto, Pecorino and Walnut salad with*
*red wine vinegar and dried oregano*

## PRIMI

GNUDI BIANCHI
*Buffalo ricotta gnudi with Capezzana 2016 and aged parmesan*

RIGATONI CON CAVOLO NERO
*Rigatoni with Tuscan kale, pine nuts and pecorino*

## SECONDI

AGNELLO AL FORNO
*Roasted Lamb leg with borlotti beans and braised endive*

QUAGLIA CON CASTAGNA
*Roasted quail with chestnut, braised treviso and toast*

## DOLCI

TORTA DI CACHI
*Persimmon and olive oil cake with Capezzana 2016*

POLENTA BUDINO
*Sweet polenta custard with marscapone gelato and poached berries*

$75

Storico