

**TOSTI**  
**1820**

**ITALIAN**  
**WINE TASTING**  
**DINNER**



THURSDAY 6 JUNE

  
**TYNECASTLE**  
PARK



### CANAPES

Trio of Arancini

*Tris di Arancini*

### FIRST COURSE

Fresh Scottish Salmon Tartare with Rocket Leaves, Pink Grapefruit and a Lemon Gel

*Tartare di Salmone Scozzese  
Fresco Foglie di Rucola, Pompelmo Rosa e  
Gel di Limone*

### SECOND COURSE

Burratta  
with Roast Peach, Parma Ham, Lambs' Leaves  
and Aged Balsamic

*Piatti Burratta  
Pesca Arrosto, Prosciutto di Parma, Foglie di  
Valeriana, Aceto Balsamico Invecchiato*

### THIRD COURSE

Amalfi Lemon Sorbet

*Sorbetto al limone di Amalfi*



### FOURTH COURSE

Tortellini  
Brown Butter and Sage

*Piatto Tortellini  
Burro Bruno e Salvia*

### FIFTH COURSE

Slow Braised Beef Cheek with  
Parmesan Mash, Green Beans, and Buttered  
Carrots

*Piatto Guancia di Manzo Brasata Lentamente  
Purè di Parmigiano, Fagiolini, Carote al  
Burro*

### SIXTH COURSE

Chocolate Flower Pot  
Chilli and Chocolate Mousse, Blood Red  
Orange, Chocolate Crumb, Edible Flowers and  
a Cherry Gel.

*Vaso di Fiori al Cioccolato, con Mousse al  
Peperoncino e Cioccolato, Arancia Rossa  
Rossa, Briciole di Cioccolato, Fiori Eduli,  
Gelatina di Ciliegia.*

**Paired with the finest Tosti Family Wines**