

# prova

set menu 125-  
wine pairing 74-

**sydney rock oyster, verjus, cucumber**

**charred mortadella, stracciatella, honey, fermented chili, shallot, flatbread**

2018 rainoldi nebbiolo brut rosé

**spaghetti, skull island tiger prawns, zucchini, pistachio, basil, pecorino**

2019 monte di grazia campania igt bianco

**bottoni, chestnut, mushroom, brodo, parmigiano reggiano**

2018 claudio mariotto 'bricco san michele' cru timorasso colli tortonesi doc

**wild karumba barramundi, rainbow chard, fennel, leek, oyster**

2022 domaine baudouin millet petit chablis

**seasonal salad with mustard citrus dressing**

**pear, nero d'avola, chocolate mousse, kyneton olive oil**

2020 il fiume barbaresco doc

friday may 3

# prova

	birra menebrea	14-
	bergamot negroni by loro	25-
	di baldo gin & tonic	16-
	campari & soda	13-
	nv furlan prosecco treviso	16-
		79-
	2018 rainoldi nebbiolo brut rosé	36-
		179-
	2019 monte di grazia campania igt bianco	26-
		130-
2018 claudio mariotto 'bricco san michele' cru fimorasso colli tortonesi	doc	25-
		249-
	2022 domaine baudouin millet petit chablis	26-
		129-
	2021 crotin 'plisun' piemonte bussanello	doc 94-
2020 alberto oggero sandro d'pindeta	nebbiolo	99-
2020 tenuta di carleone	chianti classico	134-
2020 il fiume	barbaresco docg	30-
		149-
	cadarmaro	15-
	antico noveis amaro	15-
	elixir san bernardo	19-
	cappelletti heidelbeere 'mirtillo' blueberry liqueur	14-
	gualco grappa di moscato	22-