



## Valentine's Day Degustation Menu

\$125.00 per person  
Matching Wines \$60.00 per person

### **MENU**

#### CANAPES

Sydney Rock oysters

#### ANTIPASTI

Giardiniera di stagione  
*seasonal pickled vegetable*

Polpo con patate  
*slow cooked octopus with potato*

Crudo di pesce  
*raw fish dressed with lake Como evo*

Vitello tonnato  
*poached veal with tuna and caper sauce*

#### PRIMO

Gamberoni alla griglia con caponata  
*wood grilled Yamba prawns, eggplant caponata*

#### SECONDO

Spaghetti, granchio, zucchini, aglio e peperoncino  
*spaghetti, spanner crab, zucchini, chili and garlic*

or

Quaglia con cipolle all'aceto di Barbera  
*grilled quail, onions, Barbera vinegar*

Main course served with roast rosemary potatoes and mixed leaf salad

#### DOLCE

Torta mimosa  
*traditional layered sponge torta, lemon and vanilla crema*

### **MATCHING WINES**

Casa Coste Piane Prosecco 2010

Bucci Verdicchio dei Castelli di Jesi 2009

Rossojbleo Gulfi Nero d'Avola 2010

Moscato d'asti il Gai 2010