

# Serino

from the cellar – Chianti wine dinner  
Thursday, October 17<sup>th</sup>, 2019 at 6:30pm

## reception

CROSTINI AI FEGATINI DI POLLO

*Chicken liver sautéed with butter and sage on crostini*

PASSATINA DI CECI E GAMBERO

*Chickpea puree with garlic and rosemary, and Pacific shrimp*

PORCHETTA ALLA TOSCANA

*Pork belly ham with caperberry*

2018 Toscana Rosato *Matilde*, Cosimo Maria Masini

## dinner

### antipasto

RIBOLLITA CLASSICA

*Thick Tuscan autumn vegetable soup with rustic bread*

2015 Chianti Classico, Castell'In Villa

### primo

PARPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE

*Handmade pasta with slow-cooked wild boar meat*

2015 Chianti Classico Riserva, Badia a Coltibuono

### secondo

BISTECCA ALLA FIORENTINA

*Sliced Florentine steak with cannellini beans and Tuscan olive oil*

2015 Chianti Classico Gran Selezione *Vigna di Sessina*, Dievole

### dolce

CANTUCCI E VIN SANTO

*Almond biscotti with house-made Cantucci gelato*

2010 Vin Santo del Chianti Rufino, Selvapiana

\$125 (plus fee)