

# A taste of Tuscan tradition

With Executive Chef, Giovanni Luca Di Pirro  
from COMO Castello Del Nero, Tuscany

MENU 108  
WINE PAIRING 68

## ANTIPASTI DI VERDURA DI STAGIONE

Seasonal vegetable antipasti

*Giusti, Pinot Grigio, DOC, Veneto, Italy, 2018*

∞

## POLPO

Il mio polpo con patate, pomodorini e basilico

My octopus with potatoes, cherry tomatoes and basil

*Cantina Zaccagnini, Trebbiano di Abruzzo, Italy, 2018*

∞

## RAVIOLI

Ravioli di ricotta e spinaci con ragù classico toscano

Ravioli pasta filled with ricotta and spinach served with Tuscan ragù

*Castello Di Nipozzano, Chianti Riserva Vecchie Viti, DOCG, Tuscany, Italy, 2015*

∞

## PESCE

Filetto di branzino al forno con verdure e salsa agli agrumi

Baked seabass served with vegetables and citrus sauce

*Pomino Benefizio Bianco Riserva DOC, Tuscany, Italy, 2017*

Or

## MAIALINO

Tenero e croccante maialino con cavolo, maionese e patate alle erbe

Soft and crunchy suckling pig with cabbage, mayonnaise and herb potatoes

*Castelgiocondo, Brunello Di Montalcino, Tuscany, Italy, 2014*

∞

## TIRAMISÙ

Classic tiramisù

*Donnafugata, Ben Rye Passito Di Pantelleria, DOC, Sicily, Italy, 2016*

Prices are subject to 10% service charge and 7% GST