

WHITE TRUFFLE DINNER
WINE PAIRING BY AUBURN ROAD VINEYARD
SUNDAY, NOVEMBER 10th
\$225 per person



MENU

**Ostriche Crude con Purea di Mozzarella,
Grani di Pepe Rosa, Tartufi Bianchi**

raw oysters with mozzarella puree,
pink peppercorns, white truffles

wine pairing: *Blanc Nu (stainless steel chardonnay)*

Tartare con Uovo di Quaglia

tartare with fried quail egg, white truffles

wine pairing: *The White Bottle (oak fermented & aged chardonnay)*

Tagliolini al Tartufo Bianco con Capesante e Funghi

tagliolini with white truffles,
scallops and wild mushrooms

wine pairing: *Dry Rosé*

Tortellini di Coda di Bue con

Foie Gras, Brodo di Manzo e Parmigiano
oxtail tortellini with foie gras, white truffles,
beef broth and shaved parmesan

wine pairing: *Gaia (cabernet franc blend)*

Petto d'Anatra con Polenta di

Grano Saraceno, Purea di Pere, Radicchio
duck breast with buckwheat polenta, pear puree,
braised radicchio and orange compote

wine pairing: *Eidolon (merlot, petite verdot blend)*

**Pan di Spagna a Strati di Mousse al Cioccolato
con Purea di Castagne e Castagne Candite**

layered chocolate mousse sponge cake with
chestnut puree and candied chestnuts

wine pairing: *Vintage Ruby (port-style dessert wine)*