

**WINE JEWELS OF ZONIN**  
**FRIDAY 22ND FEBRUARY 2019**

**ON ARRIVAL**

*Zonin Imperiale Gin & Fever Tree Tonic*

*Brut Nature Metodo Classico Oltrenero DOCG*

**DINNER**

TROTA AFFUMICATA CON INSALATINA DI FINOCCHIO E MELOGRANO  
Cold smoked sea trout with fennel salad & pomegranate seeds

*Ca' Bolani Sauvignon Blanc DOC 2016*

RAGU DI CINGHIALE FINITO CON GINEPRO CASTAGNE TIMO  
Slowcooked wild boar ragu, finished with chestnuts & juniper berries

*Castello di Albola Chianti Classico Riserva DOCG 2013*

STINCO DI MANZO BRASATO CON SALSA AL CIOCCOLATO  
PINOLI UVETTA CON TORTINO PATATE PORRO SALVIA  
Braised shin of beef in a rich red wine & dark chocolate sauce,  
potato flan, leeks & sage

*Feudo Principi di Butera "Deliella" Nero d'Avola DOC 2012*

*Famiglia Zonin Amarone DOCG 2013*

TORTA AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO  
Passion fruit & mango cheese cake

*Castello del Poggio Moscato D'asti DOCG 2016*