

DRAGO

C E N T R O

Braida Wine Dinner

Tuesday, October 30th – 6:30pm

Reception

Chef's selection of Hors D'oeuvres

Dinner

Carpaccio di Wagyu, insalatina di funghi e pecorino
Wagyu beef carpaccio, pickled mushrooms, pecorino cheese

Nascetta Bianco 2017

Casarecce Puttanesca, Gamberoni d'acqua dolce
Casarecce pasta puttanesca sauce, Santa Barbara shrimps

Montebruna 2016

Raviolo di Vitello, uovo e tartufo nero
Ravioli filled with roasted veal, egg yolk, black truffle

Bricco 2016

Agnello, gnocchi cacio e pepe, piselli e prosciutto
Pan roast lamb loin, cacio e pepe gnocchi, pea, prosciutto

Brigotta 2015

Panna cotta, insalata di mango con crema di frutto della passione
Panna cotta, mango tartar and passion fruit cream

Brachetto 2017

\$150pp – Plus Tax & Gratuity

Buon Appetito!

Chef: Celestino Drago