

CAPODANNO ALLASTELLA

New Year's Eve Menu

Wine Pairing | \$105

Stuzzichini

Stéphane Régnault 'Dorien N 29' Grand Cru Blanc de Blanc - Mesnil-Sur-Oger, NV

CHOICE OF ~

Capesante Crudo, cocktail scallop, lemon dressing, smoked trout roe, fig leaf oil

Tartare di Bisonte, hand-cut bison tartare, pickled huckleberries, hen's yolk

Agrumi Misti, mixed citrus salad, smoked avocado dressing, aged red wine vinegar

Amorotti Trebbiano d'Abruzzo - Abruzzo 2021

CHOICE OF ~

Strozzapreti Cacio e Quattro Pepe, 4 pepper blend, pecorino, fresh black truffle

Il Censo 'Praruar' Catarrato - Sicilia, 2020

Lorighittas Pescatore, 4 pepper blend, pecorino, fresh black truffle

Bigoli, duck ragù, venetian spices, mascarpone

Bruno Giacosa Valmaggione Nebbiolo d'Alba, 2022

CHOICE OF ~

Salmone Grigliata, ora king salmon, garlic chive butter, smoked trout roe, potato piccata

Meroi Chardonnay Friuli-Venezia Giulia, 2017

Cotechino con Lenticchie, slow-cooked pork sausage, soffritto, Beluga lentils, delicata squash

Tagliata di Manzo, Stone Axe Wagyu flat iron steak, aged balsamic, chanterelle mushrooms, ragù bianco

Boccella Rasott Aglianico, 2020

Biscotti di stagione

Gelato di Stagione

Zuccotto Flambato, chocolate, hazelnut, orange

Cantine Viola Moscato Passito di Saracena, 2017

+ Enhancements and Cocktail Flight
Available to Elevate Your Experience

Stella