

CRAFTED ITALIA

michele chiaro: a piemonte wine dinner

thursday, september 17 | 6pm

aperitivo

carne cruda all'albese – carpaccio style

raw beef tenderloin, late-season yellow peaches, shaved fennel, chives, petite parsley,
wild fennel fronds, ligurian taggiasca olive oil, lemon, maldon sea salt

wine pairing: Gavi di Gavi 'Rovereto' 2024

primo

tajarin con conserva funghi porcini

30-egg yolk piedmontese pasta, alpine butter & sage sauce, confit wild porcini mushroom conserva

wine pairing: Barbera d'Asti 'Le Orme' 2023

secondo

petto d'anatra con fichi settembrini e nocciole

pan-seared duck breast, savory duck jus, sautéed swiss chard,
ripe september figs, toasted piedmont hazelnuts

wine pairing: Barbaresco 'Reyna' 2023 | *add-on wine pairing:* Barbaresco 'Asili' 2023 +20

formaggi

guancia di bue brasata e polenta con castelmagno

slow-braised beef cheek, creamy polenta with aged castelmagno piedmontese dop cheese,
beef jus fondo al nebbiolo

wine pairing: Barolo 'Tortoniano' | *add-on wine pairing:* Barolo 'Cannubi' +30

dolce

torta di noci con zabaione al barolo chinato

toasted piedmont walnut cake, barolo chinato sabayon, dark chocolate ganache
barolo chinato reduction