

# Vetri

C U C I N A

DECEMBER 2018

## WINE PARING

*additional \$135 per person*

NIKOLAIHOF, GRUNER VELTLINER 2016 "ZWICKL" *Wachau, At* – Pear  
GINI, SOAVE CLASSICO 2015 "LA FROSCA" *Veneto, It* – Crudo  
CONTRATTO, METODO CLASSICO 2013 "BLANC DE NOIR" *Piedmont, It* – Carpaccio  
LE RAGNAIE, TOSCANA ROSSO 2017 "MISCELONE" *Tuscany, It* – Pork Belly  
SAN GIULIANO, DOLCETTO D'ALBA 2015 *Piedmont, It* – Onion Crepe  
MONTE BERNARDI, CHIANTI CLASSICO RISERVA 2014 *Tuscany, It* – Gnocchi  
DOMINIQUE LEFON, BOURGOGNE BLANC 2016 *Burgundy, Fr* – Tortellini  
TENUTA SANTA MARIA DI BERTANI, VALPOLICELLA RIPASSO 2015 *Veneto, It* – Maltagliati  
IULI, BARBERA DEL MONFERRATO 2014 "ROSSORE" *Piedmont, It* – Cavatelli  
BISCI, VERDICCHIO DI MATELICA 2015 "FOGLIANO" *Marche, It* – Trofie  
TENUTE SOLETTA, VERMENTINO DI SARDEGNA 2016 "SARDO" *Sardegna, It* – Spaghetti  
VENICA & VENICA, FRIULANO 2016 "RONCO DELLE CIME" *Friuli, It* – Branzino  
SALVATORE MOLETTIERI, TAURASI 2008 "VIGNA CINQUE QUERCE" *Campania, It* – Lamb  
COCITO, BARBARESCO RISERVA 2009 "BALUCHIN" *Piedmont, It* – Capretto  
RONCHI DI CIALLA, REFOSCO DAL PEDUCOLO ROSSO DI CIALLA 2006 *Friuli, It* – Duck  
SCACCIADIAVOLI, SAGRANTINO PASSITO 2012 *Umbria, It* – Souffle  
MALVIRA, ARNEIS RENESIUM NV *Piedmont, It* – Flan  
LA SPINETTA, MOSCATO D'ASTI 2017 "BRICCO QUAGLIA" *Piedmont, It* – Doughnuts

*This is a sampling of our current offering. All selections are subject to change.*