



**A16 10 Year Anniversary Dinner
February 14, 2014**

Piccolo Bienvenuto

Baccala, fresh herbs, citrus, radicchio

Ciro Picariello, 'Brut Contadino,' Summonte, Avellino, Campania NV (Fiano)

Antipasti

Tuna Conserva, braised dandelion greens, dried fava bean puree
Pietracupa, Fiano di Avellino, Montefredane, Avellino, Campania 2011

Antipasti misti: kale lacinato sformato, burrata bottarga, spicy coppa
Pietracupa, Greco di Tufo, Montefredane, Avellino, Campania 2011

Pizzetta

Tartufi neri, sheeps milk ricotta, olio ravece

Occhipinti, 'Il Frappato,' Vittoria, Ragusa, Sicilia 2011 (Frappato)

Primi

Scialatielli al Scarpariello, capers, black olives, cherry tomatoes
La Sibilla, 'Vigne Storiche,' Piediroso, Campi Flegrei, Bacoli, Napoli 2011

Tubetti Rigate, butter beans, octopus

Pietracupa, 'Cupo,' Fiano, Montefredane, Avellino, Campania 2008

Secondi

Braised pork breast, chestnut polenta, fresh herbs

Alois, 'Trebullanum,' Terre del Volturno, Pontelatone, Caserta, Campania 2010 (Casavecchia)

Mediterranean dourade, tangerine, radicchio

Alois, 'Caiati,' Pallagrello Bianco, Terre del Volturno, Pontelatone, Caserta, Campania 2011

Sirloin steak, green peppercorns, saba

Pietracupa, 'Taurasi,' Montefredane, Avellino, Campania 2006 (Aglianico)

Dolci

Ricotta Semifreddo, candied orange, dried cherries, walnuts

Corte Normanna, 'Porta dell'Olmo,' Falanghina Passito, Sannio, Campania 2007

Chocolate torta caprese

De Conciliis, 'Ra!,' Vino da Tavola da Uve Surmature, Campania NV (Aglianico/Barbera)