

Wild Fowl Dinner

Bar Bambino
Sunday, 7 November 2008

Apertivi

Crostini al ginepro

2005 Medici Ermete *Concerto* (Lambrusco)
2006 Marco Felluga Tocai Friuliano

Insalate

House-cured duck prosciutto with organic mixed greens
and fuyu persimmons

2007 Cornarea Roero Arneis

Primo

Pappardelle con sugo di faraona

2003 Livon *Riul* (Refosco)

Secondo

Fagiano arrostiti alla melagrana

2004 Sant' Andrea *Il Sogno* (Merlot, Cesanese)

Formaggi

Erborinato Malghesino Lodigiano with pears and candied
walnuts

Dolci

Una tazza di cioccolata

NV Marcarini Barolo Chinato

Coffee or Tea

Wild Fowl Dinner

Bar Bambino
Sunday, 7 November 2008

Apertivi

Crostini al ginepro

2005 Medici Ermete *Concerto* (Lambrusco)
2006 Marco Felluga Tocai Friuliano

Insalate

House-cured duck prosciutto with organic mixed greens
and fuyu persimmons

2007 Cornarea Roero Arneis

Primo

Pappardelle con sugo di faraona

2003 Livon *Riul* (Refosco)

Secondo

Fagiano arrostiti alla melagrana

2004 Sant' Andrea *Il Sogno* (Merlot, Cesanese)

Formaggi

Erborinato Malghesino Lodigiano with pears and candied
walnuts

Dolci

Una tazza di cioccolata

NV Marcarini Barolo Chinato

Coffee or Tea