



# Hidden Gems Wine Tasting Menu

## **Alici**

bruschetta with white anchovies, shallots & capers

**Falanghina del Beneventano, Vesevo, Campania**

## **Orata**

seabream with blood orange and fennel

**Greco di Tufo, Vesevo, Campania**

## **Orecchiette**

orecchiette with cime di rapa and chilli

**Primitivo, A Mano, Puglia**

## **Agnello**

lamb with bbq aubergine and salsa verde

**Nero di Troia, Diomedea Lama di Pietro, Puglia**

## **Cassata**

marsala sponge with almonds, ricotta & candied fruits

**Kabir Moscato di Pantelleria, Donnafugata, Sicily**