

THE BRASSERIE

CHEF ALFREDO RUSSO 6-Course Dinner Menu



“Ostrica Alfredo Russo”
Chef’s oyster ice cream

Voga Italia Prosecco DOC

Mozzarella con cremoso di broccoli all’olio d’oliva
Mozzarella with broccoli purée, garlic olive oil
and crispy bread

Alois Lageder Riff Pinot Grigio

Gamberi arrostiti con patate, patate e patate
Roasted prawns with trio of potatoes

DonnaFugata La fuga Chardonnay

Pasta e fagioli con frutti di mare leggermente piccante
Lightly spicy “broken pasta” and beans with seafood

Uovo con pomodoro con basilico e pecorino
Egg with tomato, fresh basil and pecorino cheese

Cafaggio Chianti Classico DOCG Single estate

Scaloppina di Wagyu beef con mix di rape e Tartufo nero
Wagyu beef escalope with beets, radishes
and black truffle

Casanova di Neri Brunello di Montalcino

Granita al caffè con panna
Coffee granita with cream

Cremoso di ricotta con limone e arance candite
Creamy ricotta cheese and citrus parfait

Donnafugata Kabir Moscato Di Pantelleria