

# BASILICO

## *Antonio Vivaldi Veneto Wine Dinner*

### **Sarde in Saor Tart**

Marinated Mediterranean Sardines with Sour Onions and Crispy Potato Tart

### **Risi e Bisi**

Green Pea Arancini with Pink Prawn Carpaccio and Lemon Zest

**Graziano Prà – Otto Soave 2019**

### *Antipasti*

### **Baccala' Mantecato alla Veneta**

Salt Cod Cream with Almond Polenta and Tossed Hazelnuts

**Graziano Prà – Valpolicella La Morandina 2019**

### *Primo Piatto*

### **Risotto al Nero**

1 year-aged Acquerello Black Ink Risotto with Fresh Mediterranean Squid and Fried Green Peas

**Graziano Prà – Valpolicella Ripasso La Morandina 2018**

### *Secondo Piatto*

### **Presa di Maiale Arrosto**

Iberico Pressa with Slow Cooked Sweet-Sour Cabbage and Pork Guanciale

**Graziano Prà – Amarone della Valpolicella DOCG 2015**

### *Dolce*

### **Fregolotta**

Traditional Venetian-style Almond Cake with Spiced Amarone Gelato

**Garbole – Hestremo Recioto della Valpolicella 2011**