



# SARTORIA

*bar ristorante*

## Dinner with Michael Simms

Monday 2<sup>nd</sup> February 2015

\*

### **Battuta fassone con sotto aceti e Parmigiano Reggiano**

Chopped Fassone beef with homemade pickles and Parmesan cheese

\*\*

### **Galletto arrosto con limone amalfi e aglio**

Roast baby chicken with Amalfi lemon and Garlic

\*\*\*

### **Semifreddo al cioccolato bianco con sanguinelle**

White chocolate semifreddo with blood orange

## **Vino**

### *White*

2013 Orvieto Tragagnano, Sergio Mottura

2013 Pedraia Nuragus, Santadi

### *Rose*

2012 Scint Rosato, Poderi Colla

### *Red*

2012 Lagrein Untermoserhof, Georg Ramoser

2007 Schioppettino, Bressan

### *Sweet*

2008 Tokaji 5 puttonyos, Royal Tokaji Co.

**£45 per person**