

PAZZO

RISTORANTE

PRESENTS


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO



TUESDAY, SEPTEMBER 17, 2024 at 6pm

Hosted by

Giorgio Pasanisi, Director of Global Exports

ANTIPASTI

Arborio risotto arancini, mozzarella, San Marzano tomato sauce
Gnocchi fritti, whipped Asiago, tarragon oil

2022, Montepulciano d'Abruzzo, "Jorio"

2023, Verdicchio dei Castelli di Jesi, "CaSal di Serra", Classico Superiore

PRIMA

Halibut Carpaccio

Guanciale infused olive oil, burnt red onion pickle, green olive dust

2018, Verdicchio dei Castelli di Jesi, "Historical", Classico Superiore

PASTA

Ravioli

Braised rabbit, black garlic rabbit jus, aerated Parmigiano, mushrooms

2015, Montepulciano di Conero, "Cumaro", Riserva

SECONDO

Short Rib

Espresso rubbed & dry-aged, red wine reduction, Arborio risotto, tarragon

2009, Montepulciano di Conero, "Campo San Giorgio", Riserva

DOLCE

Peach Cobbler

White chocolate whip, caramelized peaches, pastry

2020, Marche Sauvignon Blanc, "Maximo"

\$125 per person

exclusive of taxes & 19% gratuity

For reservations contact:

Carlo Catalo, General Manager

carlo@rcr.ca

782-482-0888