

VACANZA ROMANA

UN BALLO IN MASCHERA



MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE

SINFONIA

LA SCARPETTA

sugo, pane, olio

The last spoonful of the pot and a piece of bread. The best part of the meal, served first.

ATTO I

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

prosciutto, mortadella, parmigiano

Capon broth, eight hours. Poured at the table.

ATTO II

UOVO IN RAVIOLO DI NINO BERGESE

ricotta, spinaci, burro nocciola, tartufo nero

One raviolo, one yolk, whole, by Nino Bergese King of Chefs.

INTERVALLO

STRICHETTI AL SUGO

pomodoro, parmigiano fonduta, basilico

Bowties pinched by hand with simple tomato and parmigiano reggiano.

ATTO III

LASAGNE AL RAGÙ D'ANATRA

anatra, besciamella, parmigiano

Ten layers, pressed overnight, seared in duck fat.

ATTO IV

ANOLINI DI PARMA

brasato, parmigiano fonduta, saba

Slow braised beef sealed in rings with saba.

FINALE ULTIMO

ZEPPOLE DI MELA

caramello di mela, sale marino

Apples from Apple Hill, twenty minutes up the highway.

OUR TEAM

DEVIN DEDIER, Chef Esecutivo | LOUIS DEDIER, Curatore di Vini
MIGUEL VALDEZ, Sous Chef | MITCHEL DAVENPORT, Sous Chef
EMILEE VIDAL, Responsabile dell'Ospitalità | STEPHANIE DEDIER, Direttore Artistico

*Of all the places in the world you could be tonight, you chose to be here, insieme a noi—together with us.
For that, grazie di cuore. Tonight, let each course be an atto, each glass a brindisi, and each moment part of our story.
The curtain rises. La cena comincia. Benvenuti, amici. Buon appetito.*