



## PASSOPISCIARO WINE DINNER

Friday, October 6<sup>th</sup>, 2017  
6:30 PM

195 PER PERSON  
excluding tax & gratuity

### PASSED HORS D'OEUVRES

*Eggplant Cannelloni, Arancini, Anchovy Toast, Caponata  
Taralli al Finocchietto, Baccalà Crocchette*

~~~~~

### RICCIOLA

*Eggplant, Walnut Gremolata, Preserved Bergamot  
Passopisciario - Passobianco 2014*

~~~~~

### SCORFANO alla SICILIANA

*Castelvetrano Olives, Pantelleria Capers, Wild Fennel  
Passopisciario - Passorosso 2014*

~~~~~

### PICCIONE

*Rosemary, Carrots, Orange, Black Olives  
Passopisciario - Contrada Rampante 2014*

~~~~~

### BISTECCA alla FIORENTINA

*Nebrodiini Mushrooms, Tropea Onions  
Tenuta di Trinoro - Trinoro 2009*

~~~~~

### CASSATA SICILIANA

*Pistachio, Candied Citrus  
Tre Monti - Casa Lola 2012*

*Menu Subject to Change*

BOOK NOW AT [RESERVATIONS@FABIOTRABOCCHI.COM](mailto:RESERVATIONS@FABIOTRABOCCHI.COM) OR CALL 202.525,1402