



BLACK STAR FARMS

AUTENTICO

Wine Brunch with Rolando Beramendi & Chef John Korycki
Sunday, June 18, 2023

Apertivi

Bedazzled Sparkling Mimosa

Corsa I

Fazzoletto di Asparagi e Baccelletti

Egg Handkerchief with Asparagus and Fava Beans,

Fresh Herbs, Parmigiano-Reggiano

2020 Arcturos Pinot Blanc

Corsa II

Crespelle di Ricotta e Bietole

Crêpes, Prosciutto di Parma, Swiss Chard,

Idyll Farms Fresh Ricotta, Parmigiano-Reggiano

2021 Arcturos Pinot Noir Rosé

Corsa III

Frittata di Spaghetti, Pancetta e Fagioli

Frittata of Spaghetti, Pancetta, and Beans,

Tellicherry Black Peppercorns, Fulvi Pecorino Romano

2020 Arcturos Gamay Noir

Corsa IV

Torta di Capezzana

Extra Virgin Olive Oil Cake,

Cream Custard Gelato, Olive Oil, Sea Salt

Sirius Cherry Dessert Wine