



BLACK STAR FARMS

AUTENTICO

Wine Dinner with Rolando Beramendi & Chef John Korycki
Saturday, June 17, 2023

Apertivi

Danieli Taralli Pugliesi - Focaccia di Olio D'Oliva -
Common Goods Baguette - Burro e Acciughe -
Idyll Farms Goat Cheese in Francioni Fennel Pollen
Gnocco Fritto e Greci & Folzani prosciutto di parma
peperone - Farro e IASA Tonno
Blanc de Blanc Sparkling

Corsa I

Asparagi a "Modo Mio"

Roasted Asparagus, Prosciutto di Parma, Hard-boiled Egg,
Parmigiano-Reggiano, Lemon Agrumato, Foraged Wild Ramp Pesto
2017 Arcturos Dry Riesling ~ Library Wine

Corsa II

Pappa col Pomodoro Cruda, Mozzarella di Bufala, Acciughe, Capperi, Basilico

Lakeview Hill Farms Heirloom Tomatoes and Basil in "Bread Soup",
Liuzzi Mozzarella di Bufala, IASA Anchovy Filetti, Caravaglio Capers
2021 Arcturos Pinot Noir Rosé

Corsa III

Sagne a Pezzi al Ragù di Capretto alla Toscana

Rustichella d'Abruzzo "Broken Lasagne in Pieces",
Black Star Farm Goat Ragù, Parmigiano-Reggiano
2017 A Capella Pinot Noir

Corsa IV

Bistecca Fiorentina con Patate in Umido

Moraine Park Farms Michigan Craft Beef Porterhouse Steak,
Wood Fire Grilled with Rosemary, Stewed Potatoes and Tomatoes
2017 Terrace Red ~ Library Wine

Corsa V

B Crostata Rustica alle Fragole e Rabarbaro, Gelato di Crema

Rustic Fruit Tart with Michigan Strawberries and Rhubarb,
Cream Custard Gelato
Sirius Raspberry Dessert Wine