

ceres is the ancient roman goddess of the harvest
executive chef giuseppe scurato

a taste of campania: dinner with massimo alois
featuring the wines of fattoria alois & donna paolina

.antipasti

housemade salumi lonza cotta, porchetta di testa, pork liver mousse

.pizze

napoletana buffalo mozzarella, tomato, basil

2012 fattoria alois 'caulino' falanghina

.crudo

nantucket bay scallops blood orange, fennel, parsley, bottarga di muggine

2012 fattoria alois 'caيات' pallagrello bianco

.paste

mafalde alla napoletana pork ragu, rapini, pecorino sardo

2009 fattoria alois 'murella' pallagrello nero

.carne

whole roasted **leg of lamb** mashed potatoes, carrots, red wine sauce, rosemary, black pepper

2009 & 2010 fattoria alois 'trebulanum' casavecchia

.formaggi

alla campagna caciocavallo di grotta

2007 donna paolina 'taurasi' aglianico

.dolce

torta della nonna lemon crème anglaise, whipped cream, pine nuts

housemade limoncello