

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

a taste of emilia-romagna: dinner with nico sciackitano
featuring the wines of la stoppa

antipasti

salumi assortiti lonza cotta, porchetta di testa, pork liver mousse, mustard, giardinara, date marmalade

2012 la stoppa 'trebbiolo fizzante'

pizze

prosciutto di parma tomato, shaved parmesan, arugula

2008 la stoppa 'ageno'

pesce

seppie alla romagnola braised cuttlefish, tomatoes, white wine, garlic, peas

2011 la stoppa 'trebbiolo rosso'

paste

tortelli alla romagna veal, pork, bone broth, egg, parsley, nutmeg

2007 la stoppa 'barbera della stoppa'

carne

boneless **pork loin alle erbe** potato purée, escarole, red wine, saba

2007 la stoppa 'macchiona' & 2002 la stoppa 'macchiona dieciannidopo'

dolce

almond cake strawberries, aged balsamic

2013 la stoppa 'malvasia dolce frizzante'