

Giacomo
Bologna
"Braida"

IL PIZZICO

Ristorante



October 25, 2023

Hors d'Oeuvres

Letrari, Brut Trentodoc, Metodo Classico

First

Sweet Pâte à Choux

Foie Grass Mousseline, Fig Balsamic Glace Reduction

Firriato, L'Ecrù Passito IGT Terre Siciliane
100% Zibibbo

Second

Sausage Filled Blonde Onion

Fonduta, Amaretti, Balsamic

Braida, Il Bacialé, Monferrato Rosso
Barbera, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir

Third

Aged Acquarello Risotto

Mixed Mushrooms, Truffle Essence

Braida, Montebruna
100% Barbera D'Asti, Cru Montebruna, Rocchetta Tanaro

Fourth

Veal Strip Loin

Madagascar Green Peppercorn, Port Wine Reduction

Braida, Bricco Dell'Uccellone
100% Barbera D'Asti D.O.C.G.

Dessert

Bonet alla Piemontese

Braida, Brachetto D'Acqui
100% Brachetto D.O.C.G.

Buon Appetito
Chef Enzo Livia

Maître Rôtisseur Enzo Livia, Chef/Owner
Vice Conseiller Culinaire, Bailliage of Greater Washington, D.C.