



Commanderie de Bordeaux

Solare Ristorante

Dinner Menu designed by Executive Chef Filippo Piccini

Monday, April 19, 2021

Le Mesnil Champagne, Blancs de Blancs Brut, NV
Amuse-Bouche by Executive Chef Filippo Piccini

2016 Château Smith Haut Lafitte Blanc, Pessac-Léognan, Graves

Carpaccio di Ricciola ~ Carpaccio de Sériele

A special carpaccio of amberjack yellowtail (hiramasa) thinly sliced with EVOO, citronette, pink crushed pepper, Maldon salt, and Sicilian capers from the island of Salina

2009 Château Lafon Rochet, 4e Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

2010 Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois Exceptionnels

2014 Château Cos Labory, 5e Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

Bottoni al Tartufo ~ Boutons de Pâtes à la Truffe

Black truffle and ricotta bottoni pasta with home made truffle butter served with truffle pecorino on top

2003 Château Cos d'Estournel, 2e Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

2001 Château Montrose, 2e Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

1986 Château Montrose, 2e Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

Guancia al Morellino ~ Joue de Veau avec Morellino

Classic dish of mouthwateringly tender veal cheeks, slow braised with red wine, salt, roasted red onion, yellow beet mousse, & Colonnata lard roasted asparagus

2006 Château Suduiraut, Premier Cru Classé d'Or, Sauternes

Tortino Cioccolato e Gorgonzola ~ Soufflé au Chocolat et au Gorgonzola

Chocolate "lava cake" with select Italian gorgonzola cheese

