

EMILIA-ROMAGNA

Italian Inspired Dinner Menu | \$35++

(optional wine pairing +\$20pp) | 1/30/17 - 2/4/17

TALA BISTRO

Primo Piatto

Rigatoni Giganti Ripieni di Ricotta

PARMIGIANO REGGIANO DOP RAGU ALLA BOLOGNESE,
OLIO EXTRA VIRGIN DI OLIVA, ASIAGO DOP GRATTUGGIATO //
STUFFED RIGATONI WITH RICOTTA AND PARMIGIANO REGGIANO DOP,
BOLOGNESE SAUCE, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP,
GRATED ASIAGO DOP

Wine: TRE MONTI, ALBANA DI ROMAGNA, "VIGNA ROCCA"

Secondo Piatto

Coscia di Pollo

MARINATA IN VINO E FICHI, PANCETTA,
FAGIOLI DI SARCONI IGP, INSALATA SCAROLA //
RED WINE AND FIG BRINED CHICKEN LEG, PANCETTA,
NORTHERN WHITE SARCONI IGP BEANS, ESCAROLE

Wine: UMBERTO CESARI, SANGIOVESE DI ROMAGNA RESERVA

Dolce

Tiramisù

PISTACHIO MASCARPONE, LADY FINGERS, MERINGUE

Wine: DOLCE VIOLA CAGNINA DI ROMAGNA



Tour of ITALY BAR MENU

TALA BISTRO

Antipasto all'italiana

SALUMI FOR TWO | 15.

PROSCIUTTO COTTO, SPECK ALTO ADIGE IGP,
MORTADELLA BOLOGNA IGP, WHOLE GRAIN MUSTARD, GRISSINI

FORMAGGI FOR TWO | 18.

UBRIACO, PIAVE DOP, GORGONZOLA DOP,
TRUFFLE HONEY, AMARENE CHERRIES, GRISSINI

SALUMI + CHEESE PLATE FOR TWO FEATURING | 22.

PROSCIUTTO COTTO, SPECK ALTO ADIGE IGP, MORTADELLA BOLOGNA IGP,
UBRIACO, PIAVE DOP, GORGONZOLA DOP
TRUFFLE HONEY, WHOLE GRAIN MUSTARD, AMARENE CHERRIES, GRISSINI

Olive Ripiene | 7.

NOCELLARA DEL BELICE, OLIVE RIPIENE IMPANATE
FRIED CASTELVETRANO, OLIVES WITH PORK SAUSAGE

Uova Ripiene | 7.

UOVA RIPIENE CON PESTO LIGURE AL BASILICO GENOVESE DOP E CAPRINO
"DEVILED EGGS" GOAT CHEESE, GENOVESE BASIL DOP PESTO

Polenta Fritta in Crosta di Parmigiano Reggiano DOP | 8.

POLENTA FRITTA A LISTARELLE CON PARMIGIANO REGGIANO DOP IN SALSA DI NOCI
PARMIGIANO-REGGIANO DOP POLENTA FRIES / WALNUT HERBED PESTO

Arancini di Riso ai Funghi | 8.

ARANCINI DI RISO ARBORIO, CON FUNGHI CON RIDUZIONE,
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP / MUSHROOM ARANCINI CRAFTED
WITH ARBORIO RICE WITH ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Bruschetta di Spinaci e Asiago | 8.

BRUSCHETTA DI SPINACI, ASIAGO DOP E MIELE DI TARTUFO
ASIAGO DOP, SPINACH BRUSCHETTA TOPPED WITH TRUFFLE HONEY



mazzonehospitality
DELIVERING THE DIFFERENCE

7 Restaurants • 7 Weeks • 7 Italian Regions

For menus and more information visit our mazzone hospitality promotions page
mazzonehospitality.com/current-promotions