



THE
CELLAR
AT THE POST OAK HOTEL

**A JOURNEY
THROUGH ITALY**

THURSDAY, AUGUST 29TH 7:30PM

Tomato Burrata

Chefs Garden Toy Box Heirloom Tomatoes,
Aged Balsamic, XVOO, Fleur de Sel
&
Ferrari, Perle, Trento

Branzino's Filet Al Cartoccio

Cioppino Style Fennel- Tomato Fumet
&
Planeta, Eruzione 1614, Carricante, Etna, Sicily

Chicken

Stew Chicken, Tomatoes, Peppers, Garlic, Olives
&
1998 Col D'Orcia, Brunello di Montalcino, Tuscany

Gorgonzola Dolce y Funghi Risotto
&

1996 Fontanafredda, Vigna La Rosa, Barolo, Piedmont

Osso Buco

Mascarpone Polenta, Pine Nuts & Gremolata
&
2008 Bertani, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto

Tiramisu

Lady Fingers, Mascarpone Bloom Orange Cream
&
2012 Donnafugata, Ben Ryé, Passito di Pantelleria