30 YEAR ANNIVERSARY

Al Tiramisu®

UMBRIAN WINE DINNER

WEDNESDAY, DECEMBER 16, 2026 · 6:30 PM

IL MENU	THE WINE PAIRINGS
ANTIPASTO Paté di fegatini di pollo con tartufi neri e sformato di funghi Chicken liver pâté with black truffles and a savory mushroom flan	GORETTI Grechetto Colli Perugini DOC
PRIMO Umbricelli al Rancetto Thick hand-rolled Umbrian pasta in rancetto, a traditional sauce of slow-cooked onion, cured pork and tomato	ADANTI Montefalco Rosso DOC
SECONDO Petto d'anatra, riduzione di Rosso di Montefalco Pan seared duck breast with a Montefalco Rosso red wine reduction	ADANTI Montefalco Sagrantino
DOLCE Tiramisù Espresso-soaked ladyfingers layered with mascarpone cream	GORETTI Sanctum *Vin Santo style*

LUIGI DIOTAIUTI FOUNDATION

amore in every sip

Viniamo