

the wine room @ **bar marco** 9/30/17

**delicata squash**

arugula, stracciatella, pomegranate

*riesling/cayuga white 'tanzen dame', bloomer creek, finger lakes 2015*

**pasta e fagioli**

cannellini, maccheroni, parmigiano

*cortese 'bellotti bianco', cascina degli ulivi, piemonte 2016*

**risotto**

zucchini, rock shrimp, olive oil

*furmint, heidi schrock, burgenland 2015*

**swordfish**

farrotto, castelvetrano olive

*nerello mascalese/malvasia/moscadella/catarratto 'susucaru'/frank*

*cornelissen/terre siciliane 2016*

**hanger steak**

potato, tomato, testun di castagno

*syrach, romaneaux destezet, rhone 2014*

**dolce varese**

polenta cake, honey, blueberry

*moscato d'asti 'la caudrina', romano dogliotti, piemonte 2015*

*chef justin steel*

*sommelier dominic fiore*