the wine room @ **bar marco** 11/21/18

roasted beets
stracciatella, balsamic, pumpkin seed
prosecco 'col fondo', mongarda, veneto 2017

tuna tartare
caper, anchovy, lemon
riesling/scheurebe/muskateller 'flora', gindl, austria 2017

gnocchi sardi
sausage ragu, fennel, parmigiano
frappato, baglio di pianetto, terre siciliane 2016

braised lamb
polenta di riso nero, brussels sprouts, jus
malbec 'carbo', combel-la-serre, cahors 2017

olive oil cake
ricotta, orange, paw paw gelato
moscato d'asti 'la caudrina', romano dogliotti, piemonte 2016

chef justin steel
sommelier dominic fiore