

*Marlins at the Bay*  
**Winemakers Dinner Menu**  
**May 2022**

*Canapés*

*King Prawn Cutlet  
in tempura batter*

*Pork Belly Agrodolce  
pork belly bite with Tuscan sauce*

*Entrées*

*gelatina di maiale con mostarda, rucola e aceto balsamico invecchiato  
(pork terrine with mustard fruits, rocket and aged balsamic)*

*spaghettoni al nero di seppia con seppie, pomodoro, capperi e limone  
(squid ink pasta tossed in the pan with fresh cuttle fish, tomato,  
capers, extra virgin olive oil, a touch of chilli, squeeze of lemon)*

*Mains*

*costolette di agnello al forno con caponata estiva, interiora croccanti  
(rack of southern highlands lamb served with summer caponata, crispy sweet breads)*

*cotoletta di maiale con polenta al forno, prugne, pinoli,  
(sous vide pork cutlet, baked parmesan polenta, broccolini, prunes & pinenuts, cream sauce)*

*Dessert*

*cannoli ripieno di crema di ricotta, frutta candita, pistacchio  
(sicilian cannoli filled with ricotta cream, candied fruit, pistacchio)*

*zeppole alla cannella spolverata di zucchero con salsa di caramello saltato  
(Italian doughnuts dusted with cinnamon & sugar, salted caramel dipping sauce)*