

osteria ✱ wine bar

1 marzo 2010

## una sera con Bruno De Conciliis



de conciliis Selim

welcome!



de conciliis falanghina, fiano '08

antipasti

*mixed cured meats, local fresh mozzarella and grilled green onions, cozze 'mpepate (stuffed mussels with breadcrumbs), roasted squid, crostini alla napolitana (local chevre, anchovy, parsley, sun-dried tomato with Bruno's olive oil*



de conciliis donnaluna aglianico '08

primo

*'mpanata di maiale*

*torta stuffed with local black pepper pork sausage, cauliflower, potato, and black olives served with Caleb's radicchio and escarole from the green house*



de conciliis naima '04

secondo

*pollo alla diavola*

*roast local chicken in black pepper and sage, Bruno's oil*

contorni

*broccolini in aglio e olio di Bruno*



a little more naima

dolce

*crostata alla maniera di zi filomena*

*local sour cherries and chocolate*



"va dove ti porta il cuore"

caffè