



Antinori in Puglia

Sam's Supper Club – The Italian Banquet

Traditional Puglia Olive Bread

Pane alle olive – Come nella tradizione Pugliese
Calafuria Rosato Negroamaro, Tormaresca 2025

Scallop & Prawn Ravioli, Brown Butter, Lemon, Caper & Herb Sauce
Ravioli di capesante e gamberi – con salsa di burro, limone, capperi e salvia
Roycello Fiano, Tormaresca 2024

Grilled Mackerel, Caponata, Ciabatta

Bruschetta di sgombro alla griglia – con caponata
Pietrabianca Chardonnay, Tenuta Bocca di Lupo 2024 (organic)

Slow Cooked Lamb Shoulder Arancini with Peas, Pecorino & Pesto
Arancini di spalla d'agnello a cottura lenta – con piselli, pecorino e pesto
Torcicoda Primitivo, Tormaresca 2023

Beef Ragu, Orecchiette, Parmesan

Orecchiette al ragu di manzo con parmigiano
Aglianico, Tenuta Bocca di Lupo 2021 (organic)

Apricot & Honey Tart, Hazelnut Gelato

Crostata di albicocche e miele, con gelato oli nocciole
Kaloro Moscato, Tenuta Bocca di Lupo 2024 (organic)

Co-hosted

by Antinori UK brand ambassador Emanuele Barrasso