



Michael's
O N N A P L E S
— R I S T O R A N T E —

*\$65 per person. \$105 with the wine pairing.
Tax and Gratuity not included
Your entire table must participate to the Dine LA menu
5-10 Daily*

ANTIPASTI

INVOLTINO CON CODA DI BUE

Cabbage wrapped oxtail, cannellini beans, tomatoes
Frappello, Caruso Minini '21 Sicilia

OR

PASSERA STAGIONATA

Citrus cured fluke, cara Cara oranges, Ligurian olive oil
Greco di Tufo, Terre D'Aione '22 Campania

PRIMI

AGNOLOTTI

Gorgonzola filled pasta, roasted Treviso, gala apple
Soave Classico, Pieropan '18 Veneto

OR

GNOCCHETTI

Russet potato and saffron dumplings, veal sugo
Nebbiolo D'Alba, Prunotto "Occhetti" '20 Piemonte

SECONDI

MANZO AFFUMICATO

Smoked beef short rib, sweet potato mash, spigarello
Cannonau, Siddura "Erema" '21 Sardegna

OR

SOGLIOLA

Rolled Petrale sole, salsa verde, fregola sarda, heirloom carrots
Etna Bianco, Tornatore '21 Sicilia

DOLCE

TORTA DI POLENTA

Stone ground polenta cake, mixed berry-sage coulis
Moscato D'Asti, Marchesi di Barolo "Zagara" '22 Piemonte

OR

CIAMBELLA

Potato doughnut, citrus glaze
Passito di Sagrantino, Bocale '15 Umbria

OWNER
Michael Dene

EXECUTIVE CHEF
Eric Samaniego

GENERAL MANAGER
Massimo Aronne