

Wine Dinner

Natale Italiano

December 21st, 6:30pm

Antipasto

Risotto di Mare - Seafood Risotto

*Risotto con gamberi, aragosta, cape sante e pomodorini arrosto
con salsa al limone e porri*

Risotto with shrimp, scallops, lobster, roasted petite heirloom tomatoes and a charred
lemon and leek cream sauce

Wine: Rosabella 2022

Primo

Conchiglioni ripieni al vitello – Veal Stuffed Shells

*Conchiglioni ripieni di vitello tritato, spinaci, ricotta a erbe aromatiche
ricoperti di mozzarella con salsa al Marsala e rosmarino*

Pasta shells stuffed with ground veal, spinach, ricotta cheese and fresh herbs.

Topped with mozzarella cheese and a rosemary marsala tomato sauce

Wine: Sangue di Giove 2021

Secondo

Costolette di maiale – Braised Short Ribs

*Costolette di maiale servite verdure di stagione arrostate accompagnate da
polenta al parmigiano e aglio*

Slow braised short ribs with roasted root vegetables,
creamy garlic parmesan polenta and a red wine jus

Wine: Stella 2021

Dolce

Torta alle noci pecan –Pecan Shortbread

Tortino di natale guarnito con gelato alla vaniglia e praline alle noci pecan

Pecan Shortbread topped with vanilla gelato and a pecan praline sauce

Wine: Alba Frizzante 2022

\$85/person including tax and gratuity

Substitutions and modifications politely declined