

WINE DINNER

EMÍLIA ROMAGNA

Thursday February 26th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Fritto Garisenda

From the city of Bologna:

Traditional Mortadella and Parmigiano Reggiano stuffed sandwich, egg-battered and deep fried, served with a black truffle aioli

Wine: Cabernet Sauvignon 2013

Insalata - Salad

Insalata Prosciutto di Parma, fichi e rucola

All'aceto balsamico, guarnito con noci e gorgonzola

Fig, arugula and Prosciutto di Parma salad, tossed with mixed greens in a balsamic vinaigrette garnished with walnuts and gorgonzola crumbles

Wine: Brezza Marina 2013

Primo - First Course

Pappardelle verdi fresche

con tradizionale ragù alla Bolognese

In-house made green pappardelle pasta, tossed with the authentic Bolognese ragù

Wine: Noiret 2013

Dolce - Dessert

Zabaglione romagnolo

Con fragole all'Aceto Balsamico di Modena

Rich Marsala laced custard, served with Aceto Balsamico di Modena marinated strawberries

Wine: Bel Sogno 2013