

WINE DINNER

PUGLIA

Thursday May 28th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

*Focaccia di patate alla pugliese con pomodoro fresco,
mozzarella e basilico*

Traditional potato dough focaccia
topped with fresh tomatoes
basil and mozzarella cheese

Wine: Cabernet Sauvignon 2013

Primo - First Course

*Risotto alla Marinara con gamberi, cozze,
e seppie in una delicata salsa di pomodoro fresco*

Shrimp, calamari, mussels and squid,
simmered in a savory tomato broth
gently folded in Arborio rice

Wine: Brezza Marina 2012

Secondo - Second Course

*Arrosto di agnello al rosmarino,
accompagnato da scarola e fagioli cannellini soffritti*

Rosemary infused roast lamb,
served with kale and cannellini beans
sautéed in garlic and pugliese extra virgin olive oil

Wine: Stella 2014

Dolce - Dessert

*Torta leccese al Pistacchio,
ripiena di mascarpone e ricotta
aromatizzato con buccia di limone fresco grattugiato*

Rich pistachio cake leccese style,
filled with a lemon zest infused ricotta and mascarpone filling
drizzled with a lemon sauce reduction
and pistachio crumbs

Wine: Sangria 2013