

Wine Dinner

Sardegna

Thursday June 25th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Tradizionale Fregola Sarda con vongole veraci all'aglio e olio

Guarnita con limone grattugiato e prezzemolo

Traditional Fregola - Sardinian semolina short pasta -

with littleneck clams served in a aglio olio sauce

garnished with fresh parsley and lemon zest

Wine: Rosabella 2013

Insalata - salad

Pane sardo Carasau con pomodorini

radicchio e cetrioli

e pecorino sardo invecchiato 24 mesi

Ancient Pane Carasau - Sardinian flat bread -

accompanied with cherry tomatoes, spring mix, onions, radishes, and

cucumbers topped with 24 months aged Pecorino Sardo shavings

Wine: Traminette 2012

Primo - First Course

Tradizionale arrosto di maiale avvolto in pancetta

servito su pure' di patate e verdure al rosmarino

Pork loin wrapped in a crispy pancetta and fresh herbs

slow roasted and served over a

rosemary infused root vegetable mash

Wine: Noiret 2013

Dolce - Dessert

Crema di ricotta tradizionale cagliaritana,

con crostini alla vaniglia e frutti di bosco

Traditional ricotta based custard

served with vanilla sugar croutons

fresh berries and a fruit syrup

Wine: Bel Sogno 2013