

WINE DINNER

SICILIA

Thursday July 30th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Trío di Arancini Siciliani:

prosciutto e mozzarella

piselli, parmigiano e ragu di carne

spinaci e ricotta

Arancini trio. Deep fried risotto, 3 styles:

Prosciutto and mozzarella

Peas, Parmigiano and meat ragu

Spinach and ricotta

Wine: Brezza Marina 2013

Insalata - salad

Pasta alla Norma

Pasta alla Norma, a sicilian institution

Spaghetti tossed with ricotta salata and anchovies,

in a fresh tomato sauce

Wine: Cabernet Sauvignon 2014

Primo - First Course

Pesce spada alla griglia accompagnato da

caponata alla Palermitana

Grilled swordfish topped with an eggplant based caponata Siciliana

(eggplant, tomatoes, black olives, capers and onions)

Wine: Chardonnay 2013

Dolce - Dessert

cannoli alla ricotta siciliani,

ricetta autentica Taorminese con pistacchi

From the original Sicilian recipe,

the world famous cannoli filled with sweetened ricotta cheese

dipped in chocolate and crumbled pistachios

Wine: Niagara 2013