

# Wine Dinner

## Lombardia

Thursday October 29th, 6:30pm

### Zuppa- Soup

*Zuppa lombarda di zucca  
con salvia e noce moscata,  
guarnita con semi di zucca tostatí*  
Roasted butternut squash soup  
blended with fresh sage and nutmeg  
garnished with toasted pumpkin seeds

**Wine: De Chaunac 2014**

### Primo - First Course

*Spaghetti freschi  
con panna e Gorgonzola D.O.P.,  
asparagi e piselli*  
In-house made spaghetti  
tossed with asparagus and peas  
in a creamy gorgonzola D.O.P. sauce

**Wine: Chardonnay 2013**

### Secondo - Second Course

*Ossobuco tradizionale di maiale  
accompagnato da risotto alla Milanese*  
Braised pork ossobuco served over  
traditional saffron risotto "alla Milanese"

**Wine: Stella 2014**

### Dolce - Dessert

*Budino di pane alla zucca,  
accompagnato da purea di mele di stagione,  
caramello e crema pasticciera alla vaniglia*  
Pumpkin bread pudding  
with a spicy caramel apple sauce  
and vanilla bean crème anglaise

**Wine: Sogni d'Oro ~ Late Harvest Vidal Blanc 2014**