

Wine Dinner

Liguria

Thursday November 19th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Cozze ripiene alla ligure

Fresh mussels ligurian style
stuffed with prosciutto,
spinach, garlic, Grana Padano cheese
and seasoned bread crumbs

Wine: Chardonnay 2013

Primo - First Course

Gnocchi di patate

al tradizionale pesto alla genovese

In-house made gnocchi potato dumplings
tossed in a fresh made authentic genovese pesto

Wine: Cabernet Sauvignon 2014

Secondo - Second Course

Tonno alla Genovese con funghi porcini

sfumato allo Chardonnay Narcisi

Pan seared tuna topped with a
porcini mushrooms, anchovy,
garlic and Narcisi Chardonnay sauce

Wine: Brezza Marina 2013

Dolce - Dessert

Torta al limone spezzina

con purea di lamponi, mandorle e

limone grattugiato

Spezzina style moist lemon cake
with fresh raspberries,
almonds and lemon zest,
dusted with powdered sugar

Wine: Sogni d'Oro ~ Late Harvest Vidal Blanc