

# Wine Dinner

## Fríulí Venezia Giulia

Thursday March 31st, 6:30pm

### Antipasto - Appetizer

*Tortino di granchio alla triestina  
con Montasio, su letto di risotto ai porri e funghi*  
Crab Trieste

Lump crab baked with lemon, bread crumbs  
and Montasio cheese served over  
leek and mushroom risotto

**Wine: Rosabella 2014**

### Primo - First Course

*Kaiserfleisch - Maiale affumicato con crauti  
dalla tradizione friulana accompagnato da cavolo e fagioli  
con mostarda al rafano*

Kaiserfleisch  
Smoked pork belly served over a bed of cabbage, beans  
and sauerkraut, drizzled with a horseradish mustard sauce

**Wine: Noiret 2014**

### Secondo - Second Course

*Brodetto gradese*  
*Rombo saltato in padella con polenta  
su brodetto alle cozze, vongole e aragosta*

Brodetto Gradese  
Pan seared turbot over clam and mussel polenta  
in a lobster broth

**Wine: Chardonnay 2014**

### Dolce - Dessert

*Crema frita alla veneziana  
con marmellata all'arancia*  
Traditional venetian style  
hand breaded egg custard,  
deep fried and served over orange marmalade

**Wine: Sangria N.V.**

**Substitutions and modifications politely declined**