

WINE DINNER

Umbria

Thursday January 26th, 6:30pm

Primo - First course

*Trota saltata alle erbe su pappardelle
con salsa al finocchio fresco*

*Pan seared trout
on top of fresh pappardelle pasta
tossed in a fresh fennel sauce*

Wine: Rosabella 2014

Zuppa - Soup

*Stufato umbro alle lenticchie con pomodori freschi,
pancetta e salsiccia piccante*

*Slow simmered lentil stew with tomatoes,
onion, pancetta and hot sausage*

Wine: Brezza Marina 2012

Secondo - Secondo Course

*Costoletta di cinghiale ai ferri
servita su farro ai funghi selvatici
con salsa di ginepro e frutti di bosco*

*An Umbrian specialty;
Grilled wild boar chop served over a
wild mushroom medley farro,
drizzled with a juniper berry sauce*

Wine: Noiret 2014

Dolce - Dessert

*Mousse di cioccolato alla perugina
Accompagnata da biscotti alla nocciola*

*A recipe from the European capital of chocolate - Perugia -
Chocolate mousse served with hazelnut biscotti*

Wine: Bel Sogno 2014

Substitutions and modifications politely declined