

WINE DINNER

Sicilia

Thursday July 27th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Tonno al pistacchio di Bronte D.O.P.

Servitio su caponata tradizionale

Bronte pistacho encrusted tuna

pan seared and served over a traditional caponata siciliana

Wine: Brezza Marina 2013

Primo - First Course

Pasta alla Norma

Pasta alla Norma

World famous sicilian recipe of grilled eggplant cubes

tossed in a tomato sauce with pasta

dusted with aged Pecorino Siciliano

Wine: Noiret 2016

Second - Second Course

Pescespada alla griglia con insalata di arance,

verdure di stagione, scaglie di Pecorino Siciliano

con vinaigrette balsamica agli agrumi

Grilled swordfish served over a citrus salad of field greens,

orange segments, red onion, shaved Pecorino Siciliano

in an orange balsamic vinaigrette

Wine: Chardonnay 2016

Dolce - Dessert

Cannoli al Pistacchio di Bronte D.O.P.

Con granita al limone e crema di Marsala

Cannoli with a Bronte pistacho infused ricotta filling,

served with a lemon granita and a Marsala cream

Wine: Sogni d'Oro 2014

Substitutions and modifications politely declined