

Wine Dinner

Fríulí Venezia Giulia

Thursday February 22nd, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Crostini con trota affumicata su crostini al formaggio all'aneto guarnito di ravanelli freschi

Smoked trout over a toasted crostini with a dill cream cheese and fresh radish

Wine: Gewurztraminer 2016

Primo - First Course

*Gnocchi agli spinaci
su salsa di Gorgonzola e noci
In-house made spinach gnocchi
in a gorgonzola cream sauce
topped with crushed walnuts*

Wine: Sangiovese 2016

Secondo - Second Course

*Rambasiccí tradizionalí friuliani
Foglie di cavolo ripiene di trito di maiale e manzo
sbollentati in brodo vegetale*

*Rambasicci - traditional friulani cabbage leaves
stuffed with pork and beef simmered in a beef stock*

Wine: Chardonnay 2017

Dolce - Dessert

*Frituli alla zucca e zucchero alla cannella
Frituli - lightly fried pumpkin fritters
rolled in cinnamon sugar*

Wine: Sangria N.V.

Substitutions and modifications politely declined