

# WINE DINNER

## EMILIA ROMAGNA

Thursday January 31st, 6:30pm

### Insalata - Salad

*Insalata di finocchio, rucola, fragole fresche e feta, condita con vinaigrette all'Aceto Balsamico di Modena*

Shaved fennel, arugula, mixed greens, fresh strawberry and feta cheese tossed in a Aceto Balsamico di Modena vinaigrette.

**Wine: Rosabella 2017**

### Primo - First Course

*Tagliatelle fresche al Ragu' - un classico*

Slow braised pork, beef and veal ragu' with fresh tagliatelle pasta.

Topped with freshly grated Grana Padano D.O.P. cheese

**Wine: Noiret 2016**

### Second - Second Course

*Rombo all'acqua pazza*

*con capperi, olive, vino bianco*

~ Turbot all'acqua pazza ~

Turbot filets poached in extra virgin olive oil, white wine, garlic, olives, capers and tomatoes

**Wine: Sangue di Giove Rose' 2017**

### Dolce - Dessert

*Zuppa Inglese tradizionale emiliana*

Traditional vanilla and chocolate pudding, with cherry and dark rum sponge cake

**Wine: Bel Sogno 2016**