

Wine Dinner

Molise

Thursday March 28th, 6:30pm

Antipasto - Appetizers

*Cozze allo Chardonnay infornate e ripiene
con limone, aglio e origano*

Baked stuffed mussels finished with Narcisi Chardonnay,
lemon, garlic and oregano

Wine: Gewürztraminer 2016

Zuppa - Soup

~ Pezzata Tradizionale molisana ~

*Stufato di agnello al rosmarino
con patate, carote, sedano, peperoncini e cipolle*

~Traditional Pezzata Molisana ~

Tender lamb stew with potatoes, tomatoes, celery,
spicy peppers and onions

Wine: Sangiovese 2016

Primo - First Course

*Trota fresca accompagnata da fagioli cannellini,
scarola e pancetta, con limone e odori di stagione*

Fresh trout served with cannellini beans,
escarole and pancetta topped with lemon and fresh herbs

Wine: Chardonnay 2017

Dolce - Dessert

*Tartufo al cioccolato con
ciliege avvolte da gelato al cioccolato,
ganache al cioccolato
e sbriciolata di biscotti*

Chocolate Tartufo
Cherries encased in chocolate ice cream,
chocolate ganache and cookie crumb

Wine: Bel Sogno 2016

Substitutions and modifications politely declined