



ITALIAN

Wine Pairings Dinner

APPETIZER *Pinot Grigio, Bottega Vinaia*
Caramelized Mushroom and Prosciutto Crostini

SOUP *Valpolicella Ripasso, Lo Duca ROCK*
Ribollita (Tuscan Bread Soup)

PASTA *Chardonnay, Bramito della Sala*
Butternut Squash Risotto

ENTREE *Toscana Rosso, Villa Antinori*
Roasted Lamb with Confit Artichoke

DESSERT *Moscato d'Asti, Beni di Batasiolo*
Crostata Autunnale

