



ITALIAN

Wine Pairings Dinner

APPETIZER *Sella & Mosca La Cala Vermentino di Sardegna*
Bruschetta al Lardo di Colonnata

SALAD *Mar de Frades Albarino*
Insalata di Mare alla Toscana

PASTA *Fontanafredda Briccotondo Dolcetto DOC*
Gnocchi di Castagne

ENTREE *Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva*
Slow Braised Pork with Porcini Mushrooms

DESSERT *Ceretto Vignaioli Moscato d'Asti*
Panna Cotta al Miele di Castagne

