

FOOD & WINE WEEKENDS

..... MENU

Antipasti

Zuppa: Oxtail Minestrone

or

Roasted Bell Pepper Tower: Fried Robiola,
Black Olive Tapenade

Primi

Agnolotti con Fondutta: Herb Butter Sauce

or

Stuffed Conchiglioni Pasta: Ricotta, Short Rib,
Reggiano, Béchamel

Secondi

Braciola: Italian Beef Rolls in Tomato Sauce,
Pine Nuts, Olive Oil Mashed Potatoes,
Cavolo Nero, Baby Carrots, Gremolata

or

Roasted Halibut: Saffron, Tomato, Artichokes,
Fennel, Olives, Aioli Toast

or

Risotto: Roasted Duck Breast, Grilled Radicchio,
Pancetta, Taleggio, Aged Balsamic

Dolci

Pumpkin Tiramisu

or

Rose Water Crème Brûlée

4- Course Menu
\$55 per person



..... WINE PAIRINGS

Renato Ratti, Bataglione, Barbera D'Asti, Piemonte
Renato Ratti, Bataglione, Barbera D'Asti, Piemonte

Principe di Butera, Insoglia, Sicily
Principe di Butera, Insoglia, Sicily

Frescobaldi, Albizzia, Chardonnay, Tuscany
Tenuta dell'Armmigalia, Massovivo Vermentino, Tuscany

Masseria Altemura, Sasseo, Primitivo, Puglia
Castello di Pomino, Pinot Nero, Tuscany

Principe di Butera, Symposio, Sicily
Frescobaldi, Chianti Rufina Riserva, Vecchie, Tuscany

Masseria Altemura, Fiano, Puglia
Pieropan, Classico, Soave

Zonin Valpolicella Superiore, Ripasso, Veneto
Renato Ratti Ochetti, Nebbiolo D'Alba, Piemonte

Donnafugata, Ben Ryé, Sicily
Donnafugata, Ben Ryé, Sicily

Sommelier Wine Pairing
\$25 per person

La Luce Exclusive Wine Pairing
\$35 per person