



Abbinamenti di Vini Italiani

Italian Wine Pairing

Menu

September 2, 2010

6pm

Antipasto

Barchetta con sardine fresche

Fresh pan-seared sardines in a romaine heart, crostini, garlic oil drizzle

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO 2009

Insalata

Insalata Caprese

Fresh North Hero House grown tomatoes, mozzarella, kalamata vinaigrette

CAPOSALDO PINOT GRIGIO 2008

Intermezzo

Gelato al limoncello e prosecco

Limoncello and prosecco sorbet

COPOSALDO PROSECCO 2008

Primo

Pasta al ragu' di agnello con menta e pecorino

Lamb ragu with pappardelle, mint and pecorino

QUERCIAVALLE CHIANTI CLASSICO 2004

Secondo

Coniglio al vino bianco

Braised rabbit (Vermont Rabbitry, Glover, VT), wild mushroom risotto

LEDO TOSCANA 2006

Dolce

Tiramisu'

\$79 per person
\$49 without wine