



FOOD & WINE WEEKENDS

ANTIPASTI

Zuppa

Oxtail Minestrone, Reggiano

Or

Mixed Green Salad

Olive Tapenade Crostini, Walnut Vinaigrette

 *Jermann Pinot Grigio Igt, Venezia, Italy*

PRIMI

Cannelloni di Pesce

Roasted Seabass, Sautéed Mixed Greens, Porcini Sauce

Or

Lasagna Napolinata

Mozzarella di Bufala, Tomato, Basil

 *Allegrini Palazzo Delle Torre, Veneto, Italy*

 *Poggio Al Tesoro Sondraia (Supertuscan) Bolgheri, Tuscany, Italy*

SECONDI

Pollo Arrosto

Rosemary Roasted Yukon Gold Potatoes, Broccolini, Sherry Jus

 *Bibi Graetz Casamatta Bianco, Tuscany, Italy*

 *Coppo Chardonnay Costebianche, Piemonte, Italy*

Or

Risotto Duo di Mare

Shrimp, Scallops, Saffron, English Peas, Oven Roasted Tomato, Reggiano Gremolata

 *Umani Ronchi Vellodoro Pecorino, Abruzzo, Italy*

 *Gradis Ciutta Sauvignon Blanc, Collio, Italy*

DOLCE

Chocolate Torta, Nutella, Praline Cream

Or

Bomboloni, Pistachio Gelato, Amarena Cherry

 *Massolino Moscato D'asti, Piedmont, Italy*

Four Course Menu \$55

 *Sommelier Wine Pairing \$25*

 *La Luce Exclusive Wine Pairing \$35*

