

Live Music
by JAZZ VOCALIST, DEE BELL

Guitarist
PAUL MOUSAVI

Cibo, Musica e Arte
FOOD, MUSIC & ART

Painting & Pastels
by DENA CORNETT

Domenica, 15 di Agosto, 6 - 10 pm
SUNDAY, AUGUST 15, 6 - 10 PM

\$65 PER GUEST

FISH MENU

Antipasto/Appetizers

COZZE E VONGOLE IN FUMETTO
Steamed Mussels and Clams

ANTIPASTO DI PESCE FREDDO
Cold Seafood Appetizer

WINE: PINOT BIANCO S. MICHELE APPIANO, A. ADIGE 2002

Pasta

RAVIOLI DI ASTICE CON SALSA AI GAMBERI
Lobster Ravioli with Prawn Sauce

WINE: LUGANA VILLA BELLA, VENETO 2002

SPAGHETTI AI CALAMARI FRESCHI
Spaghetti with Fresh Calamari

WINE: TACAI LIVON, COLLIO 2002

Entrees

INVOLTINO DI SOGLIOLA CON CALAMARI E GAMBERI
CON SALSA AI FIORI DI CAPPERI
Squid and Prawns rolled in a Petrale Sole with Caperberry Sauce

WINE: PINOT GRIGIO S. MICHELE APPIANO, A. ADIGE 2002

*Homemade dessert served with
Moscato D' Asti San Silvestro, Piemonte 2003 dessert wine*

MEAT MENU

Antipasto/Appetizers

BRUSCHETTA AI FUNGHI PORCINI FRESCHI
Bruschetta with Fresh Porcini Mushrooms, Prosciutto and Melon

WINE: PINOT NERO S. MICHELE APPIANO, A. ADIGE 2001

Pasta

RAVIOLI DI ZUCCA CON SALSA AI FIORI DI ZUCCHINE
Butternut Squash Ravioli with Zucchini flower sauce

WINE: MERLOT, LIVON COLLIO 2000

PAPPARDELLE AL CINGHIALE
Pappardelle with Wild Boar

WINE: ROSSO DI MONTALCINO LAMBARDI, TOSCANA 2000

Entrees

PETTO D'ANATRA GRIGLIATO CON POMODORI ARROSTITI E POLENTA
Grilled Breast of Duck with Polenta and Roasted Tomato

WINE: VALPOLICELLA RIPASSO, VILLA BELLA, VENETO 1999

PORCHETTA CON PATATE ALLA LUCANA
Porchetta with Potatoes Lucana style

WINE: CARMIGNANO RISERVA, VILLA ARTEMINO, TOSCANA 1998

*Homemade dessert served with Moscato D' Asti San Silvestro, Piemonte
2003 dessert wine*

