

# Wine & Dine with Chef Nicola

## Aspettando Primavera

“Awaiting Spring”

March 21<sup>th</sup> ~ 7-9pm ~\$59 per person



***Pecorino di Pienza*** Melted Pecorino cheese, honey di bosco, crostini di casa

*Pecorino Villa Angela*

***Bucatini alla Amatriciana*** Cured pork jaw, special Amatrice di Roma, fresh rip tomatoes

*Rosso di Montalcino San Giorgio*

***Polenta con Costoletta di Maiale e Salsicce*** Imported corn flower, braised short ribs, house made sausage

*Primitivo Soletto*

***Osso bucco di Agnello*** Braised lamb shank, rosemary potatoes

*Amarone Serafini & Vidotto*

***Pantone pudding*** A twist on an Italian holiday classic

*Limoncello di Casa Chef Nicolas Signature*