

Wine Dinner

Trentino Alto-Adige

Thursday March 27th, 6:30pm

Antipasto - Appetizer

Canederli - Knödel Tirolese allo speck e fontina, in brodo di verdure

Canederli - the Italian Knödel from Tirol.

Breaded dumplings enriched with

Fontina cheese and speck served in vegetable stock

Wine: Traminette 2012

Primo - Main Course

Gnocchi di patate al gorgonzola, fontina del trentino e panna

Potato gnocchi in a gorgonzola, fontina cheese and cream sauce

Wine: Chambourcin 2012

Secondo - Secondo Course

Costolette di agnello "strofinato" alla senape e rosmarino,

servite con sfornato di patate e misto di funghi al forno

Mustard and Rosemary rubbed lamb chops served with

a potato flan and roasted mushrooms

Wine: Merlot 2012

Dolce - Dessert

Torta di mele fresche dalla tradizione tirolese, con salsa di mele

Apple upside-down cake. Yellow cake baked with fresh apple sauce

and topped with fresh baked apples

Wine: Black Raspberry 2012