

Apulia Osteria Italiana

Four Course Wine Dinner

Tuesday August 27th 2024 @ 5:30 p.m.

On arrival Hors d 'oeuvre and "Spritz" Zenato, Bardolino Chiaretto Rose' 2023

(Cicheti : 3 Chef's crostini with fish- vegetable- charcuterie)

First course Antipasto:

Gamberi farciti di polpa di granchio, avvolti nel prosciutto crudo su pesto di rucola, basilico e pistacchio

(Shrimp scampi with crabmeat, wrapped in prosciutto, over arugula-basil-pistachio pesto)

Wine: Zenato, Lugana San Benedetto, Veneto 2022

Second Course

Ravioli di manzo brasato, con il suo sugo, burro e salvia

(Ravioli fillet with braised short ribs, tossed with his own reduction, butter and sage)

Wine: Zenato, Veronese Alanera Rosso, Veneto 2020

Third Course

Lombata di vitello arrosto in crosta di pane , salsa ai funghi misti, con contorno di piselli, carote e patate in casseruola

(Roasted veal's loin in a bread crust, mixed mushroom sauce, over a casserole of potatoes, green peas and carrots)

Wine: Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto 2018

Fourth Course (Dessert)

Frittella alla crema di Limone con cioccolato bianco, fragole macerate al maraschino

After dinner drink: Nardini Acqua di Cedro (Spirit- lemon Liqueur)

Price per Person \$110.00 (sales taxes and service charge are not included)

www.apuliaosteria.com