

Apulia Osteria Italiana

Four Course Wine Dinner

Wednesday April 9th, 2025 @ 5:30 p.m.

(On Arrival: Pinza Capricciosa)

Aperitif: Mimosa's Spritz

First Course Antipasto:

Gelosia al Prosciutto, Fontina e Radicchio, Con Crema di Peperone Dolce

(Baked Puff Pastry with Parma Prosciutto, Fontina Cheese, and Radicchio over a Bell Pepper Sauce)

Wine: Fanzone, Fiano di Avellino 2023, Campania

Second Course

Risotto alla Mantovana Con Piselli e Salsiccia di Maiale Fatta in Casa

(Risotto with House Made Pork Sausage and Green Peas)

Wine: H. Lun 1840 Pinot Nero DOC 2023, Trentino Alto Adige

Third Course

Medaglione di Filetto di Manzo all'aceto Balsamico Con Rucola, Parmigiano, Funghi Trifolati e Crocchetta di Patate

(Angus Beef Medallion with a Balsamic Vinegar Sauce, Parmesan Cheese, Mixed Mushrooms, and Potato Croquette)

Wine: Casale del Giglio, Cesanese "Matidia" IGT 2020, Lazio

Fourth Course (Dessert)

Profiterole Con Crema Chantilly e Cioccolato Bianco su Salsa di Frutti di Bosco

(Profiterole with Chantilly Cream and White Chocolate over a Mixed Berries Sauce)

Wine: Spumante Dolce, Colli Euganei Fior d'arancio DOCG, Veneto

Price Per Person \$110.00 (Sales Tax and Service Charge Are Not Included)

www.apuliaosteria.com