



by *Wegmans*

Antinori Wine Dinner

Monday, April 29, 6pm

Menu

•

Insalata di funghi crudi e polpa di granchio

Wild mushroom, crab meat, friséé arugula salad, black truffle vinaigrette
Calafuria, Rosato, Tormaresca

Pesce in Guazzetto

Poached Halibut in seafood-tomato broth, spring vegetables
Bramito del Cervo, Chardonnay, Antinori

Cavatelli al sugo di cinghiale

Chestnut cavatelli, slow braised wild boar bolognese, pecorino toscano
IL Bruciato, Red Blend, Antinori

Bistecca alla Fiorentina

21 days dry aged Ribeye, Wegmans organic vegetables
Tignanello, Red Blend, Antinori

Cantucci Tuscan biscotti

Vin Santo, Santa Cristina