

Paesano Wine Dinner
'An Autumn in Tuscany'
With **Casey Squire** of Banville Wines

Welcome Pour

WINE: *Bianca Vigna Prosecco (Veneto)*

Antipasti: Pizza al Tartufo

Roasted Garlic Oil / Mozzarella / Truffle Shavings / Fresh Parsley

WINE: *Lunae Vermentino Colli di Luni DOC 'Grey Label'*

Primi: Vellutata di Peperoni Rossi

Creamy Red Pepper Bisque / EVOO / Crouton / Parmesan

WINE: *Lunae Vermentino Colli di Luni DOC 'Black Label'*

Pasta: Gnocchi al Forno

Roasted Tomato / Asiago Gnocchi / Gruyere / Italian Herbs

WINE: *Lunae Liguria di Levante IGT Ciliegiolo*

Secondo: Carne di Cervo

Venison Chop / Blackberry / Red Wine Reduction / Pommes Aligot

WINE: *Tolaini 'Valdisanti' Toscana IGT*

Dolce: Pera di Braconaggio

Red Wine Pached Pear / Vanilla Mascarpone / Pizzelle Crumble