

The Amalfi Coast
A Food and Wine Pairing
presented by Siena Ristorante Toscana
August 6th, 2018 6:30

Aperitivo

Scamorza in Carrozza

Crisp Crostini – Smoked Mozzarella – Salami – Pomodoro Sauce
Mastroberardino Lacryma Christi Del Vesuvio Rosso

Antipasto

Insalata Caprese

Buffalo Milk Mozzarella – San Marzano Tomatoes
Fresh Basil – Sea Salt – Extra Virgin Olive oil
Cantina Del Taburno Falanghina

Primo Piatto

Scialatielli con Frutti di Mare

Handmade Pasta – Fresh Clams – Shrimp – Scallops
Colatura di Alici – Italian Parsley – Pomodoro
Villa Matilde Greco di Tufo

Secondi Piatti

Bistecca all Pizzaiola

Wood Grilled Wagyu Sirloin – Charred Tomato / Red Chili / Oregano Sugo
Roasted Potato / Zucchini / Onion Tortino
Villa Matilda Taurasi

Dolce

Delizia di Limone

Limoncello Spiked Sponge cake – Lemon Pastry Cream
Almonds – Amarena Cherrries
Limoncello Fatta in Casa