

# ***PASTA PLUS FALL WINE DINNER***

at Pasta Plus Restaurant on December 4th, 2017 at 6:30pm

## **Reception**

### ***Stuzzichini Assortiti - Chef's Hors d'oeuvres***

Assortment of finger foods

~ *Prosecco – Nino Franco* ~

## **Dinner**

### ***Gamberi con Pancetta***

Shrimp with Bacon

~ *Gavi – Marchesi di Barolo* ~

### ***Crema di Funghi Porcini***

Cream of mushroom soup

~ *Gavi – Marchesi di Barolo* ~

### ***Maccheroni alla Chitarra con Ragú Abruzzese***

Macaroni alla chitarra with a beef, pork, and lamb ragu

~ *Barbara Ruvei – Marchesi di Barolo* ~

### ***Halibut con Pomodori Concasse alle Erbe***

Halibut with herbs and tomatoes concasse

~ *Montepulciano D'Abruzzo – Valle Reale* ~

### ***Costolette di Agnello***

Rack of lamb served with roasted potatoes

~ *Dolcetto Madonna del Dono – Marchesi di Barolo* ~

### ***Formaggi Assortiti***

Assorted cheeses

~ *Rosso Salento – Emporium Appassimento* ~

## **Dessert**

### ***Torta di Ricotta con Salsa di Fragole***

Ricotta cheesecake with strawberry sauce

~ *Moscato – Gemma di Luna* ~

## ***Buon Appetito!***

*For guaranteed reservations call: Max or Sabatino at Pasta Plus (301) 498-5100*

*\$100 per person inclusive. A charge of \$50 per person will be charged to your credit card for reservations cancelled less than 72 hours in advance.*