



Pasta and Wine Destination Series

JUNE

7 - 9 JUNE ~ AMALFI COAST

PASTA: Saffron linguine alle vongole

VINO: Campania Bianco

14 - 16 JUNE ~ SICILY

PASTA: Ink spaghetti, calamari, ink sauce, salmon roe

VINO: Etna Bianco

21 - 23 JUNE ~ TUSCANY

PASTA: Hand rolled picci, pork and mushroom ragù

VINO: Rosso di Montalcino

28 - 30 JUNE ~ CAMPANIA

PASTA: Spaghetti alla puttanesca

VINO: Greco di Tufo

JULY

5 - 7 JULY ~ PIEDMONT

PASTA: Tajarin al tartufo

VINO: Nebbiolo

12 - 16 JULY ~ EMILIA-ROMAGNA

PASTA: Tagliatelle alla Bolognese

VINO: Sangiovese

19 - 23 JULY ~ LAZIO

PASTA: Bucatini alla carbonara

VINO: Cesanese

26 - 30 JULY ~ MOLISE

PASTA: Cavatelli al sugo di maiale

VINO: Montepulciano and Aglianico blend

AUGUST

2 - 6 AUGUST ~ LIGURIA

PASTA: Corzetti, cavolo nero, pistachio pesto

VINO: Pigato

9 - 13 AUGUST ~ SARDINIA

PASTA: Malloreddus alla Campidanese

VINO: Cannonau

16 - 20 AUGUST ~ EMILIA-ROMAGNA

PASTA: Tortellini in brodo

VINO: Lambrusco

23 - 27 AUGUST ~ PUGLIA

PASTA: Orecchiette cime di rapa

VINO: Primitivo

*Explore a region of Italy each week in winter.
\$65 per person for pasta and a paired glass of wine.
Available lunch and dinner Wednesdays to Saturday, and Sunday lunch.*