

*Luce Ristorante Joins Up with Two of Italy's Renowned Female Wine
Makers in the 2010 Charlotte Wine and Food Weekend*

Roberta Ceretto of Ceretto Estate

&

Gabriella Stianti of Castello di Volpaia

Amuse

Preluis Vermentino

Barbajuan

Montercarlo Fried Ravioli

Antipasto

Castello di Volpaia Borgianni Sangiovese

Animelle al Vin Santo

Sautéed Veal Sweetbreads, Wilted Baby Spinach, Pine Nuts, Raisins and Vin Santo Sauce

Insalata

Castello di Volpaia Chianti Classico

Ceretto Barolo

Rolatino di Coniglio

Galantine Stuffed Rabbit, Ricotta, Porcini, Baby Mesclun Salad and Black Truffle vinaigrette

Primi

Ceretto Arneis

Farfalline Porri Scampi

Home-made Bowtie Pasta, Leeks and Rock Shrimp Ragu

Secondi

Castello di Volpaia Balifico Sangiovese Super Tuscan

Ceretto Barbaresco

Vitella Arrosto

Porchetta Style Slow-Roasted Veal, Swiss Chard Au Gratin and Roasted Fingerling Potatoes

Dolce

Castello di Volpaia Vin Santo

Ceretto Moscato d'Asti

Semifreddo al Croccante

Italian Frozen Custard, Almond Nougat and Caramel Sauce