

R I S T O R A N T E  
**MASSIMO**

**AMALFI COAST WINE DINNER**

*Thursday, August 19th at 6pm*

|| RICEZIONE

**Arancini** *Lightly Fried Rice Dumplings filled with Speck, Fontina, and Peas*

*Terredora di Paolo Rosaenovae Irpinia DOC 2017*

*Terredora di Paolo CampoRe Fiano Di Avellino DOCG 2016*

|| ANTIPASTO

**Caprese** *Buffalo Mozzarella, Heirloom Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil*

*Terredora di Paolo Falanghina Irpinia DOC 2017*

|| PRIMI

**Linguine Ai Frutti Di Mare** *Gulf Shrimp, Clams, Mussels, Calamari, Octopus,  
Tomato Sea Broth*

*Terredora di Paolo Loggia della Serra Greco di Tufo DOCG*

|| SECONDI

**Pesce All' Acqua Pazza** *Local Catch of the Day, Sardinian Cous Cous, Cherry Tomatoes,  
Sea Salt*

*Terredora di Paolo Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC 2014*

|| DOLCE

**Cannoli** *Traditional Cannoli, House made Cream, Crushed Pistachio  
House-made Limoncello*

\$75 per person  
(Inclusive of tax and gratuity)

