



Join Ristorante Renato for a

Wine Dinner

**Five -Course Wine-Paired Dinner
featuring Italian Wines**

Il Menu della Serata

Primo Corso

Tagliere di Salumi e Formaggi

A traditional regional platter of thinly sliced Prosciutto, spicy salami, marinated long stem artichoke hearts, and aged cheese.

Abbinamento: La Valentina Cerasuolo d'Abruzzo Rosé

Secondo Corso

Zuppa di Cozze al Pomodoro Leggero con Crostini all'Aglio

Fresh mussels simmered in a light, fragrant broth of white wine, extra virgin olive oil, garlic, and cherry tomatoes, served with grilled, garlic-rubbed rustic crostini.

Abbinamento: Enrico Serafino Alta Langa Sparkling Brut

Terzo Corso

Orecchiette con Salsiccia Dolce Grigliata e Cime di Rapa

Traditional Pugliese ear-shaped pasta tossed in a light garlic and olive oil sauce with Italian sausage and broccoli rabe.

Abbinamento: Masseria Li Veli "Orion" Primitivo Salento

Quarto Corso

Costolette di Manzo Brasate con Polenta

Beef short ribs slow-braised in a Brunello and fresh herb reduction, served over a bed of polenta.

Abbinamento: Siro Pacenti "Pelagrilli" Brunello di Montalcino

Quinto Corso

Gelato alla Vaniglia con Composta di Ciliegie e Mandorle Tostate

Vanilla bean gelato topped with a lemon-zested cherry compote and finished with toasted almonds.

Abbinamento: Alois Lageder "Misto Mare" White Blend

Substitutions available upon request

Monday, July 27, 2026, at 6pm
\$100 per person plus tax & gratuity
Seating is limited - Reservation required
(540) 371-8228 • www.RRenato.com

