

Regional Dinner Gala

Friday, June 1, 2018..Cocktails-6:00 PM..Dinner-7:00 pm

All recipes on the menu are from our Cookbook: 'Cooking With Giovanni Caboto'

1. Sicilia: Aranchine Siciliane, p.296 and Puglia: Zuppa di Cozze alla Tarantina, p.227
2. Friuli-Venezia Giulia: Minestra di Fagiolo con Muset alla Contadina, p.13
3. Veneto: Risotto con Zucchine (served with Cheese Chips), p.42 and Calabria: Rigatoni alla Silana, p.258
4. Chef Steve's Specialty Salad!
5. Lombardia: Pesce in Carpione, p.74
6. Campania: Peperoni con Olive e Capperi, p.234 and Polenta served along with the following
7. Friulli-Venezia Giulia: Bocconcini di Pollo in Camicia, p.62
8. Calabria: Salsicce e Rapini, p.259
9. Basilicata: Agnello al Morbido, p.248
10. Trentino Alto-Adige: Coniglio alla Trentina, p.33
11. Valle D'Aosta: Filetto Carbonade, p.103
12. Desserts: Sicilia: Cannoli Siciliani, p.302 and Calabria: Tartufo (ice-cream)
13. Bread Rolls, Coffee and Tea

A selection of Wines from some of the regions will be available for purchase!

Entertainment Provided by: Big Franky and Big Louie with guest Maria Palazzolo

Tickets: \$90/Person - Reserve Caboto Club Office 519-252-8383

Note: Tickets must be paid by Wednesday, May 23, 2018 to guarantee your reservation!

Nota bene: I biglietti devono essere pagati entro Mercoledì, 23 Maggio, 2017, per garantire la vostra prenotazione!

*Chairman: Gino Piazza.....Co-Chairmen: Mauro Chechi, John Benotto, John Bonato, Anthony Cutrone,
Edy Facca, Graziano Frighetto, Alessio Grilli, Tony Gugliotta, Andy Moro, John Naccarato,
Pietro Palermo, Marcello Rose, Alessandro Sorrentino, Egidio Sovran, Roberto Tonial and Joe Vesco,*