



Valentine's Day 2018



ANTIPASTI

choice of:

CARPACCIO DI MANZO AL BALSAMICO E CARCIOFINI FRITTI

thinly sliced raw beef, arugula, sundried tomatoes, crispy artichokes, balsamic vinegar

INSALATA DI CRESCIONE

watercress salad, roasted pine nuts, hearts of palm, shaved parmesan, avocado, lemon & balsamic dressing

ASPARAGI CON PANCETTA, PORCINI E FONDUTA

asparagus, smoked pancetta, porcini mushrooms, cheese fondue

COSCIA D'ANATRA AFFUMICATA CON MOSTARDA E MIELE

smoked muscovy duck leg, honey mustard

CRUDO DI BRANZINO AI RICCI DI MARE

mediterranean sea bass carpaccio, sea urchin, green onions

INSALATA D'ARAGOSTA

maine lobster, romaine lettuce, roasted garlic aioli

TARTARA DI TONNO CON SEMI DI SESAMO E AVOCADO

ahi tuna tartare, hawaiian onions, sesame seeds, italian soy sauce, avocado mousse

ZUPPA DI CAVOLFIORRE CON CAPESANTE GRIGLIATE E CAVIALE

cauliflower soup, grilled scallops, caviar

SECONDI PIATTI

choice of:

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

maine lobster, shrimp, cherry tomatoes, white wine, garlic, light spicy tomato sauce

RAVIOLI DI MANZO BRASATO, RICOTTA E TIMO AL BURRO CHIARIFICATO E PARMIGGIANO

homemade short rib ravioli, spinach, ricotta cheese, clarified butter, parmesan cheese

BIGOLI AL RAGU D'ANATRA E TARTUFO NERO

duckragout, parmesan cheese, shaved black truffle

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

carabinieri rice, shrimp, calamari, scallops, clams, mussels, light tomato sauce

FILETTO DI BRANZINO AI CARCIOFI

pan sautéed mediterranean sea bass filet, white wine, sautéed artichokes

COSTOLETTA DI CERVO ALL'ACETO DI LAMPONI E SCALOGNO ARROSTO

venison chop sautéed with raspberry vinaigrette and roasted shallots

ARAGOSTA AL TERMIDOR CON TARTUFO NERO E BRIE (add \$15.00)

baked maine lobster with brie cheese, morney sauce, black truffle

FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO E PROFUMO DI PORCINI

beef tenderloin, red wine reduction, porcini mushrooms sauce

COSCIOTTO DI MAIALE ARROSTO

roasted pork shank, white wine, herbs, roasted potatoes

TRANCIO DI MERO IN CROSTA DI PISTACCHI E SALSA DI PORCINI

grilled chilean sea bass, pistachios, porcini mushrooms sauce

DOLCI

choice of:

BIGNE' ALLA CREMA CON CIOCCOLATO CALDO

puff pastries filled with cream and dipped in warm chocolate sauce

TORTA DI FORMAGGIO E NUTELLA

nutella cheesecake, strawberry sauce

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

traditional vanilla bean panna cotta and wild berries

\$69.00 per person

