

## ANTIPASTI

farcite le uova di granchio

stuffed eggs with crab, crispy shallots, salmon roe

freddo salmone indurito con bietole

cold cured salmon, pickled beet ricotta, potato crisps

## PRIMO

risotto con funghi e pancetta

smoked gouda herb risotto, pancetta, roasted exotic mushrooms

gemeli con aragosta alfredo

gemeli pasta, lobster alfredo, roasted red pepper coulis

## INSALATE

cimelio di pomodori, burrata e insalata di basilico

heirloom tomato, basil burrata, prosciutto, evoo, balsamic  
reduction, pine nuts

classica insalata caesar

romaine hearts, garlic croutons, shaved pecorino, caesar dressing

## SECONDI

agnello alle erbe con burro di senape

lamb chop, lemon, thyme, mustard butter, garlic & herb roasted  
potatoes

merluzzo nero con brodo di Pomodoro

pan seared black cod, creamy polenta, tomato broda, ricotta  
salata

## DOLCI

cioccolato mousse di castagne torta

chocolate chestnut mousse cake

nocciole tostate marquise di cioccolato

toasted hazelnut chocolate marquise

erba di limone panna cotta con fragole

lemongrass panna cotta with macerated strawberries

two seatings. 5:30 & 9

glass of prosecco, coffee, tea or soda,

\$70.00 per person

deposit and reservations required