

San Valentino

ANTIPASTI

(please select one of the following:)

CRUDITA' DI MARE CON FUNGHETTI E FOGLIE DI RUCOLA

crudo of blue point oyster, branzino, and diver scallop; chiodini mushrooms, arugula

BOCCONCINO DI MOZZARELLA CON CAPONATA

mozzarella di bufala, eggplant caponata

FAGOTTINI TARTUFATI BRESAOLA E CAPRINO

(\$3 supplement)

bresaola, goat cheese, truffle oil

PRIMI

(please select one of the following:)

RISOTTO PROFUMATO CON RADICCHIO E TALEGGIO

radicchio di treviso, taleggio

AGNOLOTTI ALLE MELENZANE, BURRO NOCI E PECORINO

roasted eggplant, walnuts, pecorino stagionato

CAVATELLI AL NERO DI SEPPIA

(\$4 supplement)

squid ink cavatelli, scallops, asparagus, cherry tomatoes

SECONDI

(please select one of the following:)

CARRE' D'AGNELLO CON FUNGHI E POLENTA BIANCA

rack of lamb, white polenta, mushrooms

BRANZINO IN CROSTA DI SALE CON PATATE PREZZEMOLATE

branzino, purple potatoes, parsley

GRIGLIATA DI PESCE

(\$6 supplement)

scallops, lobster, calamari, shrimp, razor clams, fennel salad

DOLCI

(please select one of the following:)

TIRAMISU'

chef's interpretation of an italian classic

BUDINO AL CIOCCOLATO SU SALSA DI FRAGOLE

chocolate custard, strawberry sauce

WINE PAIRINGS OFFERED WITH EACH COURSE (\$20 supplement)

Executive Chef: Roberto Patriaraca