



Dinner: \$35

Antipasti

Carpaccio di Manzo alla Monferrina con Senape e Parmigiano Regiano

*THINLY SLICED RAW BEEF WITH MUSTARD DRESSING, LEMON DRESSED MACHE, CHERRY
TOMATOES AND PARMESAN CHEESE*

OR

Cozze Gratinat

*PRINCE EDWARD ISLAND MUSSELS BAKED WITH HOUSE MADE AROMATIC BREAD CRUMBS
SERVED WITH MARINARA*

OR

Lattughino con Rapanelli, Aceto di Vino e Pomodori Marinati

*BABY BOSTON LETTUCE, MIXED RADISHES, MARINATED TOMATOES, RED WINE VINEGAR
DRESSING*

Mains

Chicche al Pomodoro e Basilico con Salsa di Burrata

TOMATO DOUGH GNOCCHI WITH BASIL AND BURRATA CHEESE

OR

Ravioli di Astice con Salsa allo Zafferano

MAINE LOBSTER RAVIOLI WITH SAFFRON SAUCE

OR

Fiorentine di Agnello alla Griglia con Funghi Chiodini e Peperoni Arrostiti

*GRILLED COLORADO LAMB T-BONE WITH BABY BEECH MUSHROOMS AND ROASTED RED
PEPPERS*

Desserts

Crostata di Limone con Sorbetto di Lamponi

LEMON TART WITH RASPBERRY SORBET

OR

Torta di Cioccolato Fondente

WARM CHOCOLATE MOLTEN CAKE WITH FIOR DI LATTE GELATO