

## DINNER ADDITIONS

Thursday, May 09, 2019

### *Executive Chef Franco Sangiacomo*

ZUPPA DI CAVLFIORI CON VERDURE SALTATE E CROSTINO DI ROBIOLA Cauliflower soup with sautéed vegetables and robiola cheese crostino	16
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA CON SPECK E ZUCCHINE GRIGLIATI Smoked bufalo mozzarella with speck and grilled zucchini	23
TONNO SCOTTATO CON INSALATA DI CRESCIONE, AVOCADO E CUORI DI PALMA Seared ahi tuna served with watercress, heart of palm and avocado	22
CALAMARI FRITTI CON ZUCCHINE E SALSA PICCANTI DI POMODORO Crispy calamari and zucchini with spicy marinara sauce	23
SPAGHETTI GRAGNANO CON CARCIOFINI, FIORI DI ZUCCA E CREMA DI PECORINO AFFUMICATO Imported Gragnano spaghetti with fresh artichokes, squash blossoms and smoked pecorino cream	31
DENTICE AND GAMBERONI ARROSTITI SU RISOTTO DI POLPA DI ASTICE PASSATA DI CAVOLO Sautéed duo of red snapper and jumbo shrimp served over a risotto with lobster meat And baby kale puree	41
BRANZINO DEL CILE ARROSTO SU PASSATA DI CAVOLFIORE BROCCOLINI E CARCIOFINI BRASATI Pan roasted Chilean sea bass fillet over a cauliflower puree, braised baby artichokes and broccolini	40
BISTECCA DI MANZO ALLA PIASTRA AL MARSALA CON PUREA DI PATATE E FUNGHI SALTATI Seared black angus beef rib eye steak in a marsala wine sauce, mashed potatoes and wild mushrooms	42
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA Assorted fresh fruit (pineapple, mango, blueberry, apple)	16

*Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs  
May increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical condition*