

*Executive Chef Franco Sangiacomo's Dinner Additions
Tuesday, September 10th, 2019*

ZUPPA DI BORLOTTI, VERDURE MISTE, PANCETTA CROCCANTE Borlotti beans soup, mixed vegetables, crispy beef pancetta	80
FRESELLA "ACQUA E SALE", POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E BASILICO In-house made double baked Apulian Frisella bread, tomato, cucumber, red onions and basil	80
MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA, NOCI CAMELLATE, PANE CARASAU E RAPE ROSSE Goat cheese mousse, caramelized walnuts, carasau bread and red beetroot	70
CALAMARI GRIGLIATI, CAVOLO RICCIO, POMODORO DATTERINO, CIPOLLA DI TROPEA, SALMORIGLIO Grilled calamari, crispy kale, datterino tomatoes and Tropea onion salad, salmoriglio sauce	100
PACCHERI DI GRAGNANO ALLA GENOVESE DI MANZO Gragnano paccheri pasta Genovese style, braised beef and onions	80
FREGOLA SARDA, GAMBERI, ZUCCHINE, COZZE Sardinian fregola pasta, prawns, zucchini, green mussels	120
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, PATATE ARROSTO E SPINACI SALTATI Veal saltimbocca, sage, beef prosciutto, roasted potato sautéed spinach "contain alcohol"	110
ORATA SCOTTATA IN PADELLA, CAPONATA DI VERDURE, BROCCOLINI, SALSA ALLO ZAFFERANO E FINOCCHIO Pan-seared sea bream, vegetable caponata, roasted broccolini, saffron fennel sauce	125
77% CIOCCOLATO FONDENTE, COULIS DI FRUTTI ROSSI, GELATO AL CAMELLO SALATO 77% dark chocolate fondant, mixed berries coulis, salted caramel gelato	75
DELIZIA DI LAMPONI E CIOCCOLATO FONDENTE, CRUMBLE DI CACACO, GELATO ALLA VANIGLIA Raspberry and chocolate delight, cocoa crumble, house-made vanilla gelato	75

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