

Valentine's Day

PRIX FIXE DINNER

4 Courses. \$80 Per Person.



PREAMBOLI....

Tartara di Salmone Marinato

Marinated Salmon Tartar with Passion Fruit, Green Apple and Avocado Mousse

Burrata con Crudo e Crakers

Creamy Burrata w/ Heriloom Cherry Tomato Salad, Parma Prosciutto and Sesami Seeds Crakers

Insalata d` Asparagi con Uovo in Camicia

Asparagus Tips on a Parmesan Fondue w/Baby Greens, Poached Egg and Shaved Winter Black Truffle

SAPORE DI CUORE

Risotto Tirato al Prosecco

Prosecco Creamed Arborio Risotto Topped w/ Crabmeat and Lobster Ragout

Ravioli al Fegato Grasso e Fichi con Fonduta di Parmigiano

Cappellacci Stuffed w/ Foie Gras, Veal and Figs on a Mirror of Parmesan Cheese Fondue and Porcini

Tagliolini al Tartufo Nero con Nocciole Tostate e Zucca

Egg Tagliolini Tossed w/ Diced Pumpkin, Roasted Hazenuts and Shaved Fresh Perigord Black Truffle

RIEMPI IL MIO CUORE

Carre di Vitello al Pepe Verde

Pan Seared Veal Loin w/ Caramelized Orange Baby Carrots and Green Pepper Sauce

Medaglioni di Manzo Invecchiato

Aged Black Angus Tenderloin, Foie Grass w/Asparagus Tips, and Chianti Red Wine Reduction

Ippoglosso al Forno con Riso di Venere

Oven Roasted Line Caught Halibut Filet and Mixed Shell Ragout and Black Rice

DOLCE INFUNDIS.....

Brownie con Cioccolato Bianco, Gelato e Spuma di Nutella

Brownie, White Chocolate Sauce, Gelato and Nutella foam

Crocantino di Millefoglie

Crispy Love Letter w/Strawberries and Chantilly Cream