

PRIVATE DINING MENU

PASSED SAVORY

FISH AND SHELLFISH

TARTARA DI TONNO
TUNA TARTARE, CUCUMBERS AND LEMON

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE
SMOKED SCOTTISH SALMON AND SALMON ROE

OSTRICHE MALPEQUE
MALPEQUE OYSTERS ON ICE

CAVIALE E PATATE NOVELLE
FINGERLING POTATOES WITH CAVIAR (SUPPLEMENT +\$10)

SPIEDINI CON COCKTAIL
SHRIMP COCKTAIL SKEWERS

POLPETTE DI GRANSEOLA
MINI CRAB CAKE, TARTAR SAUCE

CROCCHETTE DI BACCALA
CODFISH CROQUETTE

MEAT

FOIE GRAS CON TOAST
FOIE GRAS AND QUINCE (SUPPLEMENT +\$15)

TARTARA DI FILETTO
STEAK TARTARE

CARPACCIO DI FILETTO
BEEF CARPACCIO AND TAGGIASCA OLIVES

VITELLO TONNATO
VEAL WITH TUNA SAUCE AND CRISPY CAPERS

TARTELLETTA CON BRIE E PROSCIUTTO
BRIE AND PARMA PROSCIUTTO TARTELLETTA

SEASONAL PRODUCT MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE

VEGETARIAN/VEGAN

CAPONATA DI VERDURE
SICILIAN VEGETABLE CAPONATA

PORCINI FRESCHI E FORMAGGIO
PORCINI MUSHROOMS AND GOAT CHEESE

TWIST DI PAPRICA
PAPRIKA AND PARMIGIANO REGGIANO TWIST

PÃO DE QUEIJO
WARM CHEESE PUFFS

MOUSSE DI PARMIGIANO
PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE AND WINTER TRUFFLE (SUPPLEMENT +\$8)

FOCACCIA ALLE CIPOLLE
FOCACCIA WITH CARAMELIZED RED ONIONS AND BALSAMIC VINEGAR

PLEASE NOTE: PRODUCTS ARE SEASONAL AND MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE.

PRIVATE DINING MENU

APPETIZER

SELECT TWO
FOR PARTIES OVER 70 SELECT ONE

TARTAR DI TONNO YELLOWFIN
YELLOWFIN TUNA TARTAR, STRACCIATELLA, CRISPY FOCACCIA, LEMON

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
FILET MIGNON CARPACCIO, TAGGIASCA OLIVES, TOASTED PINE NUTS

VITELLO TONNATO
THINLY SLICED VEAL, CALABRIAN TUNA SAUCE, CRISPY CAPERS

INSALATA ORGANICA
MIXED LETTUCES, ORGANIC VEGETABLES

INSALATA DI RUCOLA
BABY ARUGOLA, ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO CHEESE

CAPRESE DI MOZZARELLA
ANDRIA BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BASIL

POLPO ALLA GRIGLIA
GRILLED OCTOPUS, TAGGIASCA OLIVES, TOMATOES

INSALATA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN SALAD, YELLOWFIN TUNA, EGGS, CRISPY FOCACCIA

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA
BURRATA CHEESE WITH PROSCIUTTO DI PARMA AGED 30 MONTHS

PLEASE NOTE: PRODUCTS ARE SEASONAL AND MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE.

PASTA & RISOTTO

SELECT TWO
FOR PARTIES OVER 70 SELECT ONE

MINISTRONE DI VERDURE
VEGETABLE MINISTRONE SOUP

CAPPELLACCI DI RICOTTA
HAND-DIPPED RICOTTA, SPINACH CAPPELLACCI, PARMIGIANO, FRESH
BLACK TRUFFLE (SUPPLEMENT +\$15)

RISOTTO CARNAROLI
CARNAROLI RISOTTO, SAFFRON FROM SAN GIMIGNANO, MAINE LOBSTER

CASERECCE DI GRAGNANO
CASERECCE PASTA, PORCINI MUSHROOMS, PARMIGIANO
REGGIANO CHEESE

CAVATELLI DI SEMOLA
"CAVATELLI" PASTA, SHORT RIB, PECORINO ROMANO CHEESE

TORTELLI DI VITELLO
SLOW BRAISED VEAL TORTELLI, PARMESAN FONDUTA, VEAL REDUCTION

PACCHERI DI GRAGNANO
PACCHERI PASTA FROM GRAGNANO, FASANO TOMATO SAUCE

RIGATONI DI GRAGNANO
RIGATONI PASTA, PECORINO ROMANO CHEESE, BLACK PEPPER

RISOTTO AGLI ASPARAGI
RISOTTO, ASPARAGUS, PECORINO ROMANO CHEESE

MAIN COURSE

SELECT TWO
FOR PARTIES OVER 70 SELECT ONE

BRANZINO ALLA GRIGLIA
GRILLED MEDITERRANEAN SEA BASS, VEGETABLES, OREGANO

FILETTO DI MANZO
FILET MIGNON, POTATO CREAM, PORCINI MUSHROOMS, BLACK TRUFFLES (SUPPLEMENT +\$15)

SUPREMA DI POLLO
ORGANIC CHICKEN BREAST, ASPARAGUS, PORCINI MUSHROOMS

PARMIGIANA DI MELANZANE (FOR PARTIES OF 28 OR LESS)
BAKED EGGPLANT, BUFFALO MOZZARELLA, SAN MARZANO TOMATO, PARMIGIANO

TAGLIATA DI MANZO
SLICED NY-STRIP STEAK, SAUTEED ASPARAGUS, AROMATIC HERBS

TRANCIO DI SALMONE
SALMON FILET, POTATO PURÉE, WHITE WINE SAUCE

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
HOMEMADE LASAGNA, BEEF RAGU, BECHAMEL

ADDITIONS

\$25 SUPPLEMENT PER PERSON, SERVED FAMILY-STYLE, SELECT THREE

SPINACI SALTATI
SAUTEED SPINACH

PATATE ARROSTO
ROAST POTATOES

VERDURE ORGANICHE SPADELLATE
SAUTEED ORGANIC VEGETABLES

ASPARAGI ALLA GRIGLIA
GRILLED ASPARAGUS

PURÈ DI PATATE
MASHED POTATOES

DESSERT

SELECT TWO
FOR PARTIES OVER 70 SELECT ONE

IL TIRAMISÙ FASANO
TIRAMISÙ FASANO

LA TORTINA DELLA NONNA
NONNA CAKE, ENGLISH CREAM, PINE NUTS

IL BONET PIEMONTESE A MODO NOSTRO
CHOCOLATE CUSTARD, AMARETTI COOKIES

LA FRUTTA FRESCA
FRESH FRUITS

CAPRESE AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE CAPRESE, ENGLISH CREAM

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO
VANILLA PANNA COTTA, WILD BERRIES

TORTA DI SEMOLINA
RICOTTA CHEESE, CANDIED ORANGE TARTE

TORTA DI MELE
APPLE TARTE, ALMOND FRANGIPANE

PLEASE NOTE: PRODUCTS ARE SEASONAL AND MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE.

RECEPTION MENU

PASSED SAVORY

FIVE SELECTIONS

FISH AND SHELLFISH

TARTARA DI TONNO
TUNA TARTARE, CUCUMBERS AND LEMON

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE
SMOKED SCOTTISH SALMON AND SALMON ROE

OSTRICHE MALPEQUE
MALPEQUE OYSTER ON ICE

CAVIALE E PATATE NOVELLE
FINGERLING POTATOES WITH CAVIAR (SUPPLEMENT +\$10)

SPIEDINI DI GAMBERI
SHRIMP COCKTAIL SKEWERS

POLPETTE DI GRANSEOLA
MINI CRAB CAKE, TARTAR SAUCE

CROCCHETTE DI BACCALA
CODFISH CROQUETTE

RISOTTO DI GAMBERI E ZUCCHINE
MINI BOWL, SHRIMP, ZUCCHINI RISOTTO

CALAMARI FRITTI
FRIED CALAMARI

GAMBERI CROCCANTI
CRUNCHY SHRIMP

MEAT

FOIE GRAS E MELA COTOGNA
FOIE GRAS AND QUINCE (SUPPLEMENT +\$15)

TARTARA DI FILETTO DI MANZO
STEAK TARTARE

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
BEEF CARPACCIO AND TAGGIASCA OLIVES

VITELLO TONNATO
VEAL WITH TUNA SAUCE AND CRISPY CAPERS

TARTELLETTA CON BRIE E PROSCIUTTO
BRIE AND PARMA PROSCIUTTO TARTELLETTA

SPIEDINI DI POLLO
SKEWERED ORGANIC MEDITERRANEAN CHICKEN

ORECCHIETTE ALLA BOLOGNESE
MINI BOWL, ORECCHIETTE WITH BOLOGNESE SAUCE

RAVIOLI DI VITELLO
MINI BOWL, VEAL RAVIOLI TOMATO, BASIL

TORTELLINI AL PROSCIUTTO COTTO
MINI BOWL, TORTELLINI, CREAM, HAM, PEAS

POLPETTE DI MANZO
MEATBALL MINI BOWL

SPIEDINI DI MANZO
BEEF SKEWERS, PAPRIKA

VEGETARIAN/VEGAN

CAPONATA DI VERDURE

SICILIAN VEGETABLE CAPONATA

PORCINI FRESCHI E FORMAGGIO

PORCINI MUSHROOMS AND GOAT CHEESE

TWIST DI PAPRICA

PAPRIKA AND PARMIGIANO REGGIANO TWIST

PÃO DE QUEIJO

WARM CHEESE PUFFS

MOUSSE DI PARMIGIANO

PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE AND WINTER TRUFFLE (SUPPLEMENT +\$8)

CROCCHETTE DI SPINACI

SPINACH CROQUETTE, CAPER, MAYONNAISE

CASARECCE CON PORCINI

MINI BOWL, CASARECCE PASTA, PORCINI MUSHROOMS

RISOTTO ALLA MILANESE

MINI BOWL SAFFRON RISOTTO (MILANESE STYLE)

RISOTTO ALLA PARMIGIANA E PECORINO ROMANO

MINI BOWL, RISOTTO, PARMIGIANO REGGIANO, PECORINO CHEESE

MOZZARELLA IN CARROZZA

FRIED MOZZARELLA

PASSED SWEETS

THREE SELECTIONS

SPIEDINI DI FRUTTA

FRESH FRUIT SKEWERS

CANNOLI CON CREMA AL TIRAMISU

TIRAMISU CANNOLI

BIGNE' AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE PROFITEROLES

MINI TORTINE AL CIOCCOLATO

MINI CHOCOLATE TARTE

TARTELLETTA CON CREMA PASTICCERA

WILD BERRIES CUSTARD TARTLET

PLEASE NOTE: PRODUCTS ARE SEASONAL AND
MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE.