

SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef
CESARE CASELLA

Host Chef
PAOLO MONTI



ANTIPASTI

Insalata del Pontormo con Tartufi

Soft-scrambled egg and nine meat blend over market greens topped with shaved truffle

Insalata dell' Inverno con I Gamberi Rossi

Mixed winter salad with red prawns

ZUPPAS

Zuppa Viareggina

Mussels, clams, garlic, tomatoes, parsley in a vegetable broth topped with crusty bread

Passato di Fagioli Borlotti con Vongole, Cozze e Tartufi

Bean, mussel, and clam with potatoes and pancetta and garnished with slices of black truffle

PRIMO

Aragosta fra Diavola con Spaghetti

Sautéed lobster in a wine and brandy tomato sauce, tossed with spaghetti

Orzotto con Zucca Invernale, Miele e Amaretti di Saronno

Italian Orzo with winter squasb, honey, crumbled amaretti and truffle

Tagliatelle Fatte in Casa Servite con un Ragù di Zucca Prosciutto di Parma e Tartufo Nero

House made Tagliatelle pasta served with a ragù of squash, Prosciutto di Parma and Black Truffle

SECONDI

Catalana di Crostacei

Shellfish variety, steamed and served with a selection of vegetable crudité's and white wine marinated red onions

Bistecca Fiorentina di Chianina con Fagioli di Sorana

Classic Florentine steak topped with Tuscan Sorana beans

Papero alla Melarancia

Orange Roasted Duck with a sausage and pancetta stuffing

DOLCI

Semifreddo di Grana Padano con un Croccante di Prosciutto di Parma e Melone Dolce

Parfait of chocolate and Grana Padano, topped with diced melon and Prosciutto di Parma brittle

Mangia e Bevi alla Vecchia Maniera

Layered dessert of mixed fruit and ice cream

Truffles may be either black or white