

Antipasto (french serve)

Scamorza al Forno

Roasted Aged Mozzarella, arugula, trumpet mushrooms.

Prosciutto d' Anatra

Duck prosciutto, pecorino cheese, orange, toasted hazelnut, onion marmalade, citrus thyme shallot vinaigrette.

Capesante alla Pizzaiola

Pan roasted Sea Scallop, tomato, oregano, crostini.

Il Primo (french serve)

Crespelle Ripiene

Homemade stuffed ricotta and spinach crepes, tomato.

Gnocchi al Ragu d' Agnello

Lamb ragu'.

Il Secondo (french serve)

Medaglioni di Vitello

Veal tenderloin, taleggio cheese, oven roasted tomato.

Branzino Arrosto

Oven roasted Mediterranean Sea Bass, arugula pesto.

Duo di Quaglia

Broiled Speck wrapped quail breast, Marsala sautéed legs and thighs.

Il Dolce

Sinfonia di Dolei

Assorted homemade desserts.

\$85 per person + bar + tax and 20%

gratuity.