

Valentine's Day

Tasting Menu

Zuppa di Pomodori Arrostiti e Caprino

*Fire Roasted Heirloom Tomato Soup,
Vanilla Goat Cheese Fritter, Arugula Pesto*

Cavatelli con Cime di Rapa e Astice

Homemade Saffron Cavatelli, Broccoli Rabe, Lobster, Peperoncino

Filetto di Orata con Funghi e Carciofi

*Mediterranean Dorade Fillet, Mushrooms, Artichokes,
Kalamata Olives, Salsa Verde*

Mousse della Passione al Cioccolato

Valrhona Chocolate Mousse, Passion Fruit and Honey Sauce

\$65.00++

Giuliano Matarese, Executive Chef