

## Valentine's Day Menu

### Choice of Appetizers

**Bocconcini di Bufala con San Daniele e Peperoni Arrostiti**  
Bites of buffalo mozzarella cheese wrapped w/ San Daniele prosciutto  
& roasted bell peppers

**Torta di Carciofi Speck e Salsa di Barbabietole Rosse**  
Artichoke tart w/ speck & red beet sauce

**Calamari Ripieni con Granchio e Pecorino**  
Fresh calamari stuffed w/ crabmeat, pecorino cheese & fresh tomato coulis

**Insalata di Pere, Noci e Caciotta Toscana**  
Organic greens w/ pear, walnuts; lemon, vinaigrette & Tuscan caciotta cheese

**Scottata di Tonno con Alghe Marinate e Balsamico**  
Seared ahi tuna w/ sea weed salad & balsamic

**Vellutata di Vongole e Zafferano**  
Clams & saffron bisque

### Choice of Entrée

**Agnolotti di Zucca e Amaretti con Crema di Tartufo Nero**  
Home-made agnolotti filled w/ butternut squash & amaretti; black truffle cream

**Risotto alla Pescatora**  
Arborio rice w/ shrimp, mussels, calamari & tomatoes

**Involentino di Pesce Spada Pinoli, Uvetta e Polenta**  
Fresh swordfish baked w/ pine nuts, raisins & soft polenta

**Nodino di Vitello al Passito Siciliano**  
12 oz. veal chop w/ Sicilian wine reduction

**Stinco di Agnello con Purea di Sedano Rapa**  
Braised lamb shank w/ celery root purée

**Pollo Biologico con Fontina e Speck**  
Organic chicken breast stuffed w/ fontina cheese & smoked prosciutto

**Tagliata di Manzo con Patate al Timo e Salsa di Senape**  
12 oz. Angus rib-eye steak w/ grain mustard sauce & potatoes flavored with thyme

### Choice of Desserts

**Cuore di Cioccolato**  
Chocolate heart

**Torta di Mele e Gelato di Nocciola**  
Apple tart w/ hazelnut gelato

**Coppa di Lamponi e Zabaione di Malvasia**  
Fresh raspberries w/ malvasia zabaione

**Mousse di Frutto della Passione**  
Passion fruit mousse

*\$38.00 per person*

*\$62.00 with bottle of red or white wine*

*(List of wine selection for this offer on the back)*