

EASTER MENU

CROSTINI DI RICOTTA CON PINOLI

RICCOTTA CROSTINI WITH RICOTTA CHEESE AND PINENUTS

POLPETTE DI CRANCHIO CON GAMBERI IMPERIALI E MANGO ORANGE SAUCE

JUMBO CRAB CAKE WITH IMPERIAL SHRIMP SERVED WITH MANGO ORANGE SAUCE

LASAGNETTE DI PESCE CON BECHEMELLE

SEAFOOD LASAGNA WITH BECHEMELLE

INSALATA MISTA CON NOCI MELE VERDI VINAIGUTTE DI LAMPONI

BABY MIX GREEN WITH GREEN APPLE WALNUTS WITH RASPBERRY VINAIGRETTE

SCELTA DI- CHOICE OF

SALMONE NORVEGESE INCRASTATO AL CRANCHIO SALSA AL PESTO

NORWEGIAN SALMON CRAB CRUSTED PESTO SAUCE 47

PETTO DI POLLO AL PROSECCO E POMODORI SECCHI

BREAST OF CHICKEN WITH CREAM PROSECCO AND SUNDRIED TOMATO 47

OSSOBUCO DI AGNELLO CON GNOCCHI AL GORGONZOLA

LAMB SHANK SLOWLY ROASTED SERVED WITH GNOCCHI GORGONZOLA 60

PASTIERA NAPOLETANO CON GELATO ALLA VANILLA

NAPOLITAN RICCOTTA CHEESE PIE WITH VANILLA GELATO AND ENGLISH CREAM

VIN SANTO WITH DESSERT

DESSERT WINE VIN SANTO COMPLIMARY

ASK YOUR SERVER FOR CHILDRENS CHOICE