



Firenze

\$85 per person

Antipasti

CESARE

Organic Baby Gem & Radicchio, Over Hard Egg & Anchovies Emulsion,
Crispy Prosciutto, Crostini, Parmigiano Reggiano

~ or ~

BATTUTA DI MANZO

Beef Tartare, Parmigiano, Arugula, Garlic Aioli

Secondi

SPIGOLA CILENA

Patagonian Toothfish, Eggplant 'Caponata', Puttanesca Sauce

Dolce

VANILLA SEMI-FREDO

Crème Brulée Vanilla Semi-Fredo, Fresh Berries, Berry Coulis

Trento

\$115 per person

Antipasti

CAPRESE

Heirloom Tomato, Confit Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil

~ or ~

PORCHETTA

Homemade Porchetta, Sweet & Onion, Lemon Vinaigrette

Primi

GIGLI

Homemade Gigli, Lobster, Zucchini, Garlic, Chili

Secondi

BRANZINO DEL MEDITERRANEO

Mediterranean Seabass, Squid, Mussels, Sundried Tomatoes, Rapini

~ or ~

AGNELLO

Grilled Ontario Rack of Lamb, Spinach, Asparagus, Black Garlic

Dolce

WHITE PANNA COTTA

Vanilla Panna Cotta, Soft Cherry Coulis, Cherry Confit, Pistachio



Napoli

\$130 per person

Antipasti

CAPRESE

Buffalo Mozzarella, Braised Tomato

~ or ~

BATTUTA DI MANZO

Beef Tartare, Parmigiano, Arugula, Garlic Aioli

Primi

GIGLI

Homemade Gigli, Lobster, Zucchini, Garlic, Chili

~ or ~

MEZZI ZITI

Homemade Mezzi Ziti Pasta, Wild Boar Genovese, Crispy Onions

Secondi

FILETTO MIGNON

Filet Mignon, Grilled Asparagus, Parmigiano Reggiano, Truffle Jus

~ or ~

SPIGOLA CILENA

Patagonian Toothfish, Eggplant 'Caponata', Puttanesca Sauce

Dolce

TIRAMISU

Mascarpone Mousse, Cacao & Coffee Sponge,
Stracciatella Gelato, Chocolate Sauce