



Firenze

\$95 per person

Antipasti

CESARE

Organic Romaine, Radicchio & Endives, Over Hard Egg & Anchovy Emulsion,
Prosciutto, Croutons, Parmigiano Reggiano

~ or ~

BATTUTA DI MANZO

Beef Tartare, Parmigiano, Arugula, Garlic Aioli

Secondi

SPIGOLA CILENA

Patagonian Toothfish, Braised Cabbage, N'duja, Sage

Dolce

TARTUFO

Hazelnut Ice Cream, Chocolate Sauce, Cocoa Sponge

Trento

\$125 per person

Antipasti

CAPRESE

Heirloom Tomato, Confit Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil

~ or ~

ZUPPA DI FUNGHI

King Oyster, Porcini, Portabello Mushrooms, Rosemary, Focaccia Croutons

Primi

FUSILLI

Homemade Fusilli Pasta , Lobster, Rapini, Garlic, Chili

Secondi

BRANZINO DEL MEDITERRANEO

Mediterranean Seabass, Squid, Mussels, Sundried Tomatoes, Rapini

~ or ~

FILETTO MIGNON

Filet Mignon, sautéed Spinach, Garlic, Truffle Jus

Dolce

L'ARANCIA

Mandarin Sorbet, Fresh Orange, Blood Orange, Orange Confit,
Orange Jelly



Napoli

\$140 per person

Antipasti

CAPRESE

Buffalo Mozzarella, Braised Tomato

~ or ~

BATTUTA DI MANZO

Beef Tartare, Parmigiano, Arugula, Garlic Aioli

Primi

FUSILLI

Homemade Fusilli Pasta, Lobster, Rapini, Garlic, Chili

~ or ~

MEZZI ZITI

Homemade Mezzi Ziti Pasta, Wild Boar Genovese, Crispy Onions

Secondi

CERVO

Venison, Sunchoke Purée, Brussel Sprouts, Demi Glaze

~ or ~

SPIGOLA CILENA

Patagonian Toothfish, Braised Cabbage, N'duja, Sage

Dolce

TIRAMISU

Coffee Ice Cream, Mascarpone Mousse, Amaretto, Ladyfingers