

# EASTER WEEKEND SPECIAL

A complimentary Easter Spritzer or a Glass of Luigi Righetti Valpolicella Classico

## STARTER

### LENTIL SOUP

Fragrant lentil broth, onion, vegetables

&

### BLACKBERRY & PEAR SALAD

Leafy Greens, Pickled & Roasted Pears, Fresh Blackberries, Spiced Walnuts Lemon EVOO

## MAIN COURSE

### HALIBUT

Orzo Mac N' Cheese, black truffle oil, rapini, sauce Beurre Blanc

Or

### 6 OZ. AAA BEEF TENDERLOIN

With Fingerlings potatoes, glazed Heirloom carrots, peppercorn sauce

Or

### MUSHROOM RAVIOLI

Saffron Cream, braised fennel, crispy capers, and enoki mushroom

## DESSERT

### TRADITIONAL TIRAMISU

Chocolate shaving, Lady Fingers, Mascarpone cream, pistachio crumbs, fresh strawberries

*Pair your meal with a selection from our aperitivos  
or finish with an authentic Italian coffee.*



# SPÉCIAL WEEK-END DE PÂQUES

Un Aperol Spritz offert ou un verre de Luigi Righetti Valpolicella Classico

## ENTRÉE

### SOUPE DE LENTILLES

Bouillon parfumé aux lentilles, oignon, légumes

&

### SALADE DE MÛRES ET POIRES

Verdure, poires marinées et rôties, mûres fraîches, noix épicées  
huile d'olive citronnée

## PLAT PRINCIPAL

### FLÉTAN

Orzo Mac & Cheese, huile de truffe noire, rapini, sauce Beurre Blanc

*Ou*

### FILET DE BŒUF AAA 6 OZ

Pommes de terre fingerling, carottes anciennes glacées, sauce au poivre

*Ou*

### RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS

Crème au safran, fenouil braisé, câpres croustillantes, champignons enoki

## DESSERT

### TIRAMISU TRADITIONNEL

Copeaux de chocolat, biscuits à la cuillère, crème mascarpone, éclats de pistache, fraises fraîches

Accompagnez votre repas d'un apéritif  
ou terminez sur une touche authentique avec un café italien.

 **Caffé Italiano**