



DINE OUT 2025 MENU

ANTIPASTI

SUPPLI

Crispy risotto, filled with mozzarella, salsa rosa

Francaicorta, Berlucchi 61 N.V. Lombardia

OR

INSALATA DI VITELLO

Thinly sliced veal tongue, parsley, garlic, anchovy, Ligurian olive oil

TNebbiolo D'Alba, Prunotto "Occhetti" '20 Piemonte

PRIMI PIATTI

LASAGNA ASSASSINA

Charred lasagna, basil puree, chili oil

Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Vecchia Cantina '16 Toscana

OR

RIGATONI CACIO E PEPE

House made pasta, pecorino Romano, black pepper

Soave Classico, Pieropan '23 Veneto

SECONDI PIATTI

PESCE SPADA

Grilled swordfish, tangerine, mint salad, venere rice

Etna Bianco, Tornatore '23 Sicilia

OR

COSTOLETTE DI MAIALE

Saba glazed pork spareribs, farro, snap peas

Terre di San Leonardo '18 Alto Adige

DOLCI

CROSTATA D'ARANCIA

Cara Cara orange curd tart, whipped mascarpone, almond crumble

Moscato di Pantelleria, Cantina Pellegrino '22 Sicilia

OR

BONET ALLA MONFERRINA

Amaretti flan with rum

Moscato D'Asti, Marengo "Scarpona" '22 Piemonte

\$60/ person \$100 with wine pairing + tax & gratuity

Michael Dene
Owner

Massimo Aronne
GM & Sommelier

Eric Samaniego
Executive Chef