

CHRISTMAS GROUP MENU I

Vellutata di Zucca con Crumble di Amaretti e Crema al Parmigiano
Butternut Squash Soup with Amaretti Crumble and Parmesan Cream

or

Tortino di Granchio con Crema di Peperoni Arrostiti e Basilico
Jonah Crab Cake with Roasted Red Pepper and Basil Cream

Ravioli di Brasato al Barolo con Salsa al Burro e Tartufo
Ravioli filled with Braised Beef in Barolo Wine with Butter and Truffle Sauce

or

Scaloppine di Pollo al Marsala con Funghi e Pancetta
Chicken Scaloppine with Marsala Wine, Mushrooms, and Pancetta

or

Trancio di Pesce Locale con Salsa di Prosecco e Caviar
Local Fish Fillet with Prosecco and Caviar Sauce Broccoli Roasted
with Garlic and Lemon

Tiramisu al Panettone
A festive Tiramisu with layers of Panettone, Espresso and Marsala
topped with Creamy Mascarpone.

or

Fondant al Cioccolato con Coulis di Lamponi
Mini Chocolate Fondants with Raspberry Coulis

Homemade Cookies

\$82 per person
plus service charge



CHRISTMAS GROUP MENU II

Battuta di Manzo con Tartufo Nero, Parmigiano e Funghi Porcini Marinati
Beef Tartare with Black Truffle, Parmesan Foam, and Marinated Porcini Mushrooms

or

**Burrata di Bufala con Carpaccio di Barbabietola,
Polvere di Pistacchio e Riduzione di Aceto Balsamico**
Buffalo Burrata with Beet Carpaccio and Pistachio Crumble

Vellutata di Zucca con Crumble di Amaretti e Crema al Parmigiano
Butternut Squash Soup with Amaretti Crumble and Parmesan Cream

Tacchino Ripieno con Cassava Pie, Broccolini e Salsa al Vino Rosso
Vermont Stuffed Turkey with Cassava Pie, Stuffing, Broccolini, Homemade
cranberry sauce and Red Wine Gravy

or

**Trancio di Branzino al Forno con Crema di Cavolfiore,
Spinaci Saltati e Olio alle Erbe**
Oven-Roasted Branzino Filet with Cauliflower Cream,
Sautéed Spinach, and Herb Oil

or

**Ravioli di Ricotta e Limoncello con Burro Aromatizzato al
Rosmarino e Mandorle Tostate**
Ricotta and Limoncello Ravioli with Rosemary Butter and Toasted Almond

Tiramisu al Panettone

A festive Tiramisu with layers of Panettone, Espresso and Marsala
topped with Creamy Mascarpone.

or

Tris di Dolci

Mix Berry Tart, Vanilla Panna Cotta, & Chocolate Pistachio Profiterole

Homemade Cookies

\$89 per person
plus service charge



CHRISTMAS GROUP MENU III

Tartare di Tonno con Melograno, Zeste di Agrumi e Crema di Burrata

Yellow Fin Tuna Tartare with Pomegranate, Citrus Zest, and Burrata Cream

or

Cotechino Croccante con Lenticchie Brasate e Crema di Patate Aromatizzate al Rosmarino

Crispy Italian Cotechino with Braised Lentils and Rosemary-Infused Potato Cream

Zuppa di Pesce

Bermuda Fish Chowder, Laced with Bermuda Black Rum & Outerbridge Sherry Pepper

or

Insalata di Radicchio, Pere e Noci con Formaggio di Capra e Vinaigrette al Miele

Radicchio Salad with Pears, Walnuts, Tucker Farm Goat Cheese, and Bermuda Honey Vinaigrette

Tacchino Ripieno con Cassava Pie, Broccolini e Salsa al Vino Rosso

Vermont Stuffed Turkey with Cassava Pie, Stuffing, Broccolini,
Homemade Cranberry Sauce and Red Wine Gravy

or

Ravioli Aragosta e Mascarpone

Home Made Lobster Mascarpone Cheese Ravioli, White Wine,
Cherry Tomatoes & Pinenuts

or

Costine di Agnello Glassate al Rosmarino con Purea di Carote, Asparagi e Salsa al Barolo

Rosemary-Glazed Lamb Chop with Carrot Purée, Asparagus and Barolo Reduction

or

Trancio di Branzino al Forno con Crema di Cavolfiore, Spinaci Saltati e Olio alle Erbe

Oven-Roasted Branzino Filet with Cauliflower Cream, Sautéed Spinach, and Herb Oil

Bomboloni

Italian Doughnut with Nutella filling & Vanilla Sauce, coated with Cinnamon & Sugar

or

Tiramisu al Panettone

A festive Tiramisu with layers of Panettone, Espresso and Marsala
topped with Creamy Mascarpone.

or

Tronchetto di Natale

Christmas Yule Log, Fresh Berries, Vanilla Sauce, Sweet Whipped Cream

Homemade Petit Fours

\$95 per person
plus service charge



CHRISTMAS GROUP MENU VEGAN OPTIONS

Vellutata di Zucca con Semi di Sesamo Nero
Butternut Squash Soup with Toasted Black Sesame Seed

Lasagna di Melanzane
Thinly Sliced Grilled Eggplant, Tofu & Spinach
topped with Garlic Marinara Sauce

Panna Cotta al Cocco e Frutti Rossi
Coconut Panna Cotta, Garnished with Mixed Fresh Berry

