

Thanksgiving MENU

Insalata di Zucca Arrosto con Burrata e Riduzione di Balsamico (v)

Roasted Pumpkin Salad with Burrata and Balsamic Reduction

or

Salmone Marinato agli Agrumi con Aneto ed Anice Stellato

Citrus-Marinated Salmon with Dill and Star Anise



Ravioli di Zucca e Taleggio (v)

Homemade Ravioli, Roasted Pumpkin & Taleggio Cheese, Butter Sage Sauce,
Amaretti Crumble



Tacchino a Bassa Temperatura con il suo Ripieno

Sous-Vide Turkey & Clove Baked Virginia Ham, Chestnut Raisin Stuffing, Fresh
Cranberry Jelly

or

Sformato di Funghi Porcini con Fonduta al Parmigiano e Tartufo

Mushroom Flan with 36-month Parmesan Cheese Fondue and Truffle

or

Trancio di Pesce Locale con Broccolini e Crema al Prosecco e Pepe Rosa

Local Fish Fillet with Broccolini and Pink Peppercorn Prosecco Cream



Cheesecake Zucca e Mascarpone

Homemade Pumpkin & Mascarpone Cheese Cake, Fresh Berry and Cinnamon
Custard Cream

or

Tarte Tatin di Mele Caramellate con Gelato al Rum

Caramelize Apple Tarte Tatin with Rum Ice Cream

\$75 per person
plus service charge