

CHRISTMAS GROUP MENU I

Zuppa di Fagioli Bianchi Pomodoro Aglio e Rosmarino Crostone di Pane

White Bean Soup with Tomato Garlic and Bermuda Rosemary Crostini

or

Tagliere Salumi

A fabulous array of quality Cold Cuts, Parmesan Cheeses, Bread, Olives

Risotto Zafferano Salsiccia Salsa di Broccoli e Focchi di Gorgonzola

Saffron Risotto with Sausage, Broccoli and Blue Cheese

or

Scaloppine di Pollo al Marsala con Funghi e Pancetta

Chicken Scaloppine with Marsala Wine, Mushrooms, Pancetta,

Fresh Vegetables, Roasted Potatoes

or

Trancio di Pesce Locale con Salsa Mediterranean

Local Fish Fillet with Mediterranean Sauce, Broccolini, Roasted Garlic Mashed Potatoes

Tiramisu al Panettone

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

or

Cheesecake di San Sebastian con Crema alla Nutella e Stracciatella

A velvety Cheesecake with Caramelized top served with Nutella and Stracciatella Cream

Homemade Cookies

\$85 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

Insalata Tiepida di Mare Finocchio Pomodorini Confit e Salsa all Arancia
Mixed Seafood Salad with Fennel Cherry Tomato Confit and Orange Sauce

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

or

Rucola (gf)
Arugula, Cherry Tomatoes, Parmesan Shavings, Lemon, Extra Virgin Olive Oil Dressing

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

Gnocchi allo Zafferano e Frutti di Mare
Homemade Gnocchi, Octopus, Shrimp, Mussels, Clams, Light Creamy Saffron Sauce

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

or

Tartina di Cioccolato e Nocciole
Chocolate Hazelnut Tart with House Made Vanilla Ice Cream

Homemade Cookies

\$92 per person
plus service charge

CHRISTMAS GROUP MENU III

Tonno Locale Scottato in Crosta di Sesamo Nero e Bianco Guacamole di Avocado Fiocchi di Burrata e Croccante Parmigiano

Pan-seared Yellowfin Tuna coated with Black and White Sesame Guacamole Burrata and Crispy Parmesan

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 Verdure e Vongole

Little Venice Clam Chowder

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

Raviolo Fatto in Casa al Nero di Seppia Ripieno di Pesce Locale Guinea Chick Fradiavola

House Made Local Fish, Black Ink Ravioli in Guinea Chick Spicy Tomato Sauce

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

Mezza Aragosta Locale al Forno Ripiena di Pane Aromatizzato Cotta con Burro Chiarificato Broccoli e Puree di Patate

½ Broiled Spiny Lobster with Stuffing, Melted Butter, Broccolini, Mashed Potatoes

Bomboloni

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

or

Tronchetto di Natale

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

Homemade Petit Fours

\$97 per person
plus service charge