

NEW YEARS EVE 2016 MENU

ANTIPASTI

Tartare di salmone organico con ortaggi di stagione e succo di melograno

Organic salmon tartare with seasonal vegetables & pomegranate jus

&

Involtino di spigola con gambero e zuccina su crema di san marzano affumicato

Seabass roulade with shrimp and zucchinis on a bed of smoked san marzano sauce

PRIMO

Ravioli farciti all'astice e burrata con salsa agli asparagi e porro

House made ravioli stuffed with lobster & burrata in asparagus & leeks sauce

SECONDO

Costolette di agnello dell' Ontario in crosta di pane profumato alle erbe servito con patate e funghi al forno con carotina

Herbs crusted Ontario rack of lamb in Barolo sauce served with roasted mushrooms, potatoes and baby carrot

DOLCE

Souffle alla nutella con crema all'amarena e banana caramellata

Nutella soufflé with amarena cream and caramelized banana

\$95/PP

Executive Chef Fabio Sacca

WE WISH EVERYONE A SAFE, HAPPY & PROSPEROUS 2016!!

A gratuity of 18% will automatically be added for groups of 4 or more.

1090 Queen St W Toronto ON | 416-537-1090