

GIULIETTA

New Year's Eve 2018

First Seating \$95 per guest

(5:30pm - 6pm - 6:30pm - 7pm)

ANTIPASTO

Treviso & Endive Salad
medjool date-anchovy vinaigrette & ricotta salata

OR

Ferrarini Prosciutto Cotto
stracciatella & fettunta

PRIMO

Mezze Paccheri
oxtail ragu, pangrattato & Parmigiano Reggiano

OR

Swiss Chard & Ricotta Agnolotti
wild mushrooms & sage

SECONDO

Roasted Veal Tenderloin
porcini ragu, heritage polenta & Parmigiano Reggiano

OR

Swordfish alla Puttanesca
tomato, capers, olives, wild oregano, lemon & olive oil

DOLCE

Cannoli della Nonna
sheep's milk ricotta & candied orange

OR

Fior di Latte Gelato
20-year old Balsamico di Modena

Fire Roasted Chestnuts

Second Seating \$195 per guest

(8:30pm - 9pm - 9:30pm)

AMUSE

Gnocco Fritto
taleggio fonduta & kampot black pepper

ANTIPASTO

Treviso & Endive Salad
medjool date-anchovy vinaigrette & ricotta salata

OR

Chilled Dungeness Crab
grapefruit, fresno chili, meyer lemon & olive oil

PRIMO

Mezze Paccheri
oxtail ragu, pangrattato & Parmigiano Reggiano

OR

Nova Scotia Lobster Fazzoletti
smoked tomato, basil & whey butter

SECONDO

Roasted Veal Tenderloin
porcini ragu, heritage polenta & Parmigiano Reggiano

OR

Scallops a la Plancha
wood roasted squash, guanciale & hazelnuts

FORMAGGIO

Bella Lodi Parmigiano
honey comb & marcona almonds

DOLCE

Cannoli della Nonna
sheep's milk ricotta & candied orange

OR

Fior di Latte Gelato
20-year old Balsamico di Modena

Franciacorta & Fire Roasted Chestnuts