

Suggestion du Chef

Ostriche Fresche Sgusciate di P.E.I, Mignonette Dolci e Piccanti

Huîtres Fraîches Écaillées de l'Île-du-Prince-Édouard, Mignonnette Sucrée et Épicée

Fresh Shucked Oysters from P.E.I, Sweet and Spicy Mignonette

½ dz \$28 | 1dz \$48



Menù di San Valentino

Cavolo Riccio, Cialde Croccanti di Cheddar e Mele, Vinaigrette al Sidro di Mele

Chou frisé, Tuiles Croustillantes de Cheddar et Pommes, Vinaigrette au Cidre de Pomme

Baby Kale, Crispy Cheddar Cheese Crisps and Apples, Apple Cider Vinaigrette

Ou

Capesante Scottate, Purè di Piselli

Pétoncles Poêlés, Purée de Petits Pois

Pan-Seared Scallops, Green Pea Purée

Ou

Tartare di Tonno, Condimento in Stile Asiatico, Sesamo e Avocado, Crostini Tostati

Tartare de thon, Assaisonnement Style Asiatique, Sésame et Avocat, Crostinis Grillés

Tuna Tartare, Asian-Inspired Seasoning, Sesame and Avocado, Toasted Crostinis



Tagliatelle, Carne di Aragosta, Coda di Aragosta Sgusciata,

Salsa Cremosa al Vino Bianco, Guarnita con Caviale

Tagliatelle, Chair de Homard, Queue de Homard Désossée, Sauce Crèmeuse au Vin Blanc, Garnie de Caviar

Tagliatelle, Lobster Meat, De-Shelled Lobster Tail, White Wine Cream Sauce, Topped with Caviar

Risotto Cremoso al Tartufo, Servito con Tartufo Nero Grattugiato al Tavolo

Risotto Crèmeux à la Truffe, Terminé Avec Truffe Noire Râpée à Table

Creamy Truffle Risotto, Finished with Table-Side Shaved Black Truffle

Costolette di Vitello da Latte alla Milanese, Guarnite con Rucola,

Pomodorini e Scaglie di Parmigiano Reggiano

Côte de Veau au Lait à la Milanaise, Garnie de Roquette, Tomates Cerises et Copeaux de Parmigiano Reggiano

Milk-Fed Veal Chop Milanese, Topped with Arugula, Cherry Tomatoes, and Parmigiano Reggiano shavings

Halibut Scottato in Padella, Salsa Agrumata Caramellata

Flétan Poêlé, Sauce aux Agrumes Caramélisés

Pan-Seared Halibut, Caramelized Citrus Sauce

Filetto di Manzo (8oz), Riduzione di Vino Rosso, Guarnito con un Gambero Jumbo alla Griglia

Filet-Mignon Angus (8oz), Réduction au Vin Rouge, Garni d'une Crevette Géante Grillée

Angus Beef Tenderloin (8oz), Red Wine Reduction, Topped with a Grilled Jumbo Shrimp



Creazione Dello Chef | Création Du Chef | Chef's Creation

Caffè o Tè | Café ou Thé | Coffee or Tea

\$85 per persona