



Summer Restaurant Week 2009

JULY 12-31, 2009 * NOT Offered On SATURDAYS

DINNER MENU: \$35.00 PER PERSON

ANTIPASTI

INSALATA GLORIOSA, CUORE DI PALMA, AVOCADO, ROMANA, ASPARAGI, MAIZ, POMODORO E OLIVE NERE

Hearts of palm, avocado, romaine lettuce, asparagus, corn, tomatoes and olives tossed with a tangy dressing

or

INSALATA DI ASPARAGI CON VINAGRETTA ALLA SCALOGNO

Asparagus tossed with balsamic vinaigrette and shallots

or

CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO, RUCOLA E CUORE DI PALMA

Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula, hearts of palm and lemon dressing

PRIMI PIATI

***RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON SALSA AL POMODORO E BASILICO**

Ricotta cheese and spinach ravioli tossed with tomato sauce and basil

or

SALMONE DELL'ATLANTICO CON BROCCOLI, POMODORI SECCHI E SALSA ALLA MOSTARDA

Grilled Atlantic salmon with broccoli, oven dried tomatoes and dijon mustard sauce

or

PETTO DI POLLO AI FUNGHI E MARSALA

Sauteed chicken breast in Marsala wine and wild mushroom sauce

DOLCI

PROFITEROLES CON SORBETTO ALLA BANANA E SALSA DI CIOCCOLATO

Profiteroles filled with banana sorbet and chocolate sauce

or

TIRAMISU DELLA BICE

Bice style tiramisu, served with anglaise sauce

or

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

"Sicilian Cannoli" filled with mascarpone cheese served with vanilla sauce and pineapple ice cream

* NO SUBSTITUTIONS PLEASE *