

Prix Fixe Menus

A. Salvatore's 6 for 60 Freehand Feast

Salvatore will surprise and delight all the guests at your table with choices from our full menu

~~~

## B. DIY 3-Course Prix Fixe for 45

*Choose one from each category*

### Antipasti - Appetizers

**Timballo di melanzane alla parmigiana**

*Eggplant parmesan timbale*

~~~

Polpettine di carne al sugo di pomodoro e basilico

Meatballs in tomato & basil sauce

~~~

**Burrata, peperoni arrostiti, olive e basilico**

*Burrata, roasted peppers, black olives, fresh basil*

~~~

Crema di zucca, mandorla bruciata e sciroppo di carrubbe

Pumpkin soup, burnt almonds, carob syrup

~~~

**Insalata di rucola, pere e pecorino**

*Arugula salad with pears and pecorino cheese*

### Primi - First Courses

**Tonnarelli cacio e pepe**

*Homemade tonnarelli tossed in pecorino cheese & whole black peppercorns*

~~~

Fettuccine Rosse: barbabetola e menta, fonduta di gorgonzola e ricotta infornata

Red Fettuccine: beets & mint, gorgonzola fondue, baked dry ricotta

~~~

**Orechiette con cime di rapa, salsiccia sgranata e scaglie di pecorino di fossa**

*Orechiette with broccoli rabe, crumbled sausage, shaved pecorino*

~~~

Risotto al parmigiano, caffè e concentrato di zucca

Risotto with parmesan, coffee, e pumpkin purée

Secondi - Entrées

Baccalà arrostito con cime di rapa in guazzetto di cioccolato bianco, coriandolo e lime

Roasted baccalà, broccoli rabe, white chocolate, lime & cilantro sauce

~~~

**Costine di maiale glassate al balsamico, salsa psichedelica con puré di patate**

*Balsamic-glazed pork ribs, psychedelic sauces, potato purée*

### Dolci - Desserts

**Tiramisù all'amaretto salsa di albicocche e grattachecca al caffè**

*Amaretto tiramisù with apricot sauce & espresso Italian ice*

~~~

Cannoli scomposti

Deconstructed cannoli