



***Wine & Dine Prix Fix***  
**\$39**  
**Monday through Thursday**

**CHANGING WEEKLY**

**Caprese di Pomodori Estivi Biologici e Burrata di Mozzarella**

*Heirloom Tomato and Burrata Salad*

Or

**Insalatina di Polipo con Sedano e Bottarga**

*Octopus Salad with Celery and Bottarga*

~~~~~

**Lasagnetta al Ragu d' Agnello**

*Saffron Lasagna with Lamb Ragout*

Or

**Tortino di Cavolfiore con Salsa al Mascarpone**

*Cauliflower Timbale with Mascarpone Sauce*

~~~~~

**Guancia di Vitello Brasata Salsa al Brasato e Pomodoro**

*Braised Veal Cheeks*

Or

**Brodetto Adriatico con Scorfano e San Pietro al Pomodoro**

*Scorpion Fish and John Dory Soup with Fresh Tomato*

~~~~~

**Panna Cotta con Bacche di Bosco e Aceto Balsamico Invecchiato**

*Panna Cotta with Blueberries and Aged Balsamic Vinegar*

Or

**Budino di Polenta al Limone con Spuma di Limone**

*Meyer Lemon and Polenta Pudding with Lemon Sabayon*

***Wines of the Week***

**Prosecco, Foss Marai \$6**

**Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod 2005 \$6**

**Tocai, Plozner 2004 \$6**

**Pinot Nero Blend, Pancrazi 2002 \$6**

**Dolcetto d' Alba, Poderi Colla Pian Balbo 2003 \$6**

**Lambrusco, Lo Duca 2005 \$6**