



## Mid Week 5 Course Pasta Tasting Menu

*December 5-6*

**Prosciutto e Mozzarella di Bufala**  
shaved prosciutto, buffalo mozzarella

**Candereli con Spinaci**  
bread dumplings, spinach, leeks, butter, sage

**Ravioli con Nero di Seppia con Capesante**  
squid ink ravioli, ricotta, scallops

**Risotto con Cavoletti di Bruxelles  
e Guanciaie**  
risotto, brussel sprouts, guanciaie

**Tortino al Cioccolato con Salsa di Lamponi**  
chocolate cake, molten center,  
raspberry sauce, fresh whipped cream

**\$35**

*Buon Appetito!*

---

*\*Due to the availability and quality of our local, seasonal and organic ingredients, some specials may be limited*