



## Mid Week 5 Course Pasta Tasting Menu

*January 12-13*

**Zuppa di Lenticchie**  
lentil soup

**Ravioli Ricotta e Pistacchio  
con Purea di Barbabietola**  
ravioli ricotta & pistachio, beet puree

**Ravioli al Nero di Seppia con Salmone**  
black squid ink ravioli, cold smoked  
wild coho salmon, ricotta, orange reduction

**Fettuccine con Olive Nere  
e Ragù di Agnello**  
fettuccine, black olives, lamb ragu

**Pere al Vino Rosso &  
Mousse al Cioccolato**  
pears poached in red wine,  
chocolate mousse

**\$45**

*Buon Appetito!*

---

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