

DONATO

ENOTECA

MENU DI PASQUA

April 16th, 2017

*3 COURSES \$49 *4 COURSES \$64

ANTIPASTI

Crudo di branzino e cetrioli

Classic “crudo” of mediteranean Bass
Cucumbers salad , cherry tomato & bread “crostoni”

~

PRIMO

Ravioli di fave e burrata con vellutata di peperoni e timo

house made fava beans & burrata ravioli
Sweet bell pepper “vellutata” sauce & thyme

~

SECONDI

Capesante ai finocchietti e riso al salto

seared diver scallops
crispy imported carnaroli rice “al salto” with baby fennel, capers & olives sauce

or

Costolette di agnello e tortino di zucchini

“Scottadito” style lamb chops with potato & zucchini “tortino” demi glace & porto sauce

~

Dolce pasquale

Surprise easter dessert

