

Bailliage de Greater Miami

Truffle Dinner

Caffe Abbracci

STUZZICHINI

Rocchette di Parmigiano
Prosciutto di Parma con Grissini
Carpaccio di Tonno Salsa Verde
Carpaccio di Manzo olio Tartufato
Cipolle Caramelizzate e Gorgonzola

Prosecco

PRIMO PIATTO

Medaglioni di Astice di Maine con Salsa Aurora
Medallions of Maine Lobster with Sauce Aurora
Chardonnay, Santa Margherita 2007

SECUNDO PIATTO

Tortellini di Manzo, Riduzione di Vitello,
Rosmarino e olio di tartufo bianco, con tartufo nero
Beef Tortellini with a veal reduction sauce of rosemary,
white truffle oil and shaved black truffle
Amarone, Tenuta Santa Raffaella 2004

PIATTO PRINCIPALE

Costolette d'Agnello, Crosta di Pecorino e erbe di Provincia e olio di tartufo bianco
Cestino di Parmigiano
Ripieno di Pisellini e Carotine con Cipolline
Rack of Lamb infused with white truffle oil;
crusted with Pecorino Romano and herbs de Provence
Parmigiano basket with peas, carrots, baby onions
Brunello di Montalcino Col di Sole 2003

DOLCE

Millefoglio alle Fragole
Napoleon with strawberries
Moscato di Asti

Amarettini e Limoncello
Café e Te