

VIGILIA DI CAPODANNO 2016

ANTIPASTI

INSALATA DELLA CASA

- Green Leaf Lettuce · Kale · Radicchio
 - Mixed Vegetables · Balsamic Vinaigrette
- OR

STRACCIATELLA (Italian Wedding Soup)

- Brodo · Egg · Parmigiano · Meatballs

PRIMI

RISOTTO DI MARE

- Shrimp · Scallops · Saffron
- OR

RAVIOLI CON ZUCCA

- Handmade Ravioli · Pumpkin Filling
- Brown Butter Sage Sauce

SECONDI choose one

VITELLO

- 12oz Grilled Veal Chop · Porcini Mushroom Crust

PESCE

- Roasted Branzino · Lemon & Fennel
- Parsley Gremolata

POLLO

- Chicken Supreme · Roasted Squash Stuffing
- White Wine Shallot Sauce

MANZO

- 6oz Centre Cut Beef Tenderloin
- Goat Cheese Gremolata · Chianti Reduction

\$45 PER PERSON (taxes & gratuities extra)

DOLCE

- A La Carte

{ “Ride bene chi ride ultimo”
{ “He who laughs last, laughs best”

ADDITIONAL A LA CARTE ITEMS

GAMBERI 16

- Grilled Shrimp · Spicy Citrus Vinaigrette

ARANCINI 11

- Arborio Rice · Peas · Parmigiana · Mozzarella

BREASOLA 14

- Organic Cured Beef Tenderloin · Arugula
- Parmigiano · Extra Virgin Olive Oil

OLIVE-FORMAGGIO-SALUMI 12

- Peperoncino & Citrus Olives · Pecorino Crotonese
- Salumi

ANTIPASTO 22 per duo/44 per quattro

- House-Cured Prosciuttini · Capocollo · Salumi
- Formaggio · Chef's Daily Additions

GRAZIE E BUON APPETITO



ristorante ★ pizzeria
EST 1962

Pingue

The Pingue Family