



Lunch Menu

NATIONAL ITALIAN AMERICAN BAR ASSOCIATION

OCTOBER 12, 2018

ANTIPASTO

POLPO ARROSTO, CREMA DI PATATE E CIPOLLE CARAMELLATE
Roasted Octopus, Potato Cream and Caramelized Onions

PRIMO

TORTELLI DI ZUCCA E PARMIGIANO IN SALSA DI BURRO, SALVIA E MANDORLE
House-Made Tortelli Filled with Pumpkin and Parmigiano Cheese in a Butter, Sage And Almond
Sauce

SECONDO

FILETTO DI MANZO ARROSTO IN SALSA DI FUNGHI PORCINI, PUREA DI PATATE E BROCCOLINI
Roasted Beef Tenderloin in a Porcini Mushroom Sauce Served with Mashed Potatoes and
Broccolini

Or

MERLUZZO NERO CARBONAILO IN SALSA DI BROCCOLINI E UVA SERVITO CON VERDURE SALTATE
Black Cod Filet in a Broccolini and Grape Sauce Served With Sautéed Vegetables