

# D O N A T O

E N O T E C A

## SAN VALENTINO

48

### Antipasti

#### TRIO DI POLPETTINE

*Fritters of organic cauliflower, fennel & eggplant with basil foam*

or

#### CAPESANTA ALLA PANTESCA

*Searched Nova scallop with "pantesca" salad & Marche olive oil*

or

#### INSALATA DI ANATRA E ARANCE

*Roasted Sonoma Duck, blood oranges, sweet gem lettuce, caramelized shallots*

### Primi

#### RAVIOLI DI ASPARAGI E FONDATA

*Asparagus and Fontina Valdostana filled ravioli with fonduta*

or

#### TAGLIOLINI VONGOLE ZUCCHINE E BOTTARGA

*House made tagliolini pasta, Manila clams, zucchini and "Bottarga"*

### Secondi

#### BRANZINO/ ORATA AL CARTOCCIO

*Mediterranean sea bream baked in Parchment with fregola, mussels and gulf shrimp. San Marzano tomatoes*

or

#### CONTROFILETTO CON PATATE ARROSTO

*Searched Dry aged NY steak, beans and guanciale in Basket and "Vincotto"*

or

#### RISOTTO IN ZUCCA

*Vialone nano rice with medley of squash and aceto balsamico "affinato"*

### Dolce

#### DOLCE DI SAN VALENTINO

*San Valentine Surprise*

