

D · O · M · V · S
the Italian Restaurant

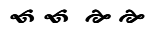
Celebration Menu

Menu by Chef Carmine Esposito

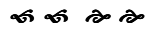
Terrina di Fegato Grasso con Mostarda di Cremona e VinCotto
Foie Gras Terrine with "Cremona" Mustard and Vincotto Sauce
Zaccagnini Il Bianco di Ciccio IGT, Abruzzo



Zuppa di Asparagi Capesante e spuma al tartufo
Asparagus Soup with Pan-seared Scallop, Truffle Foam
Planeta La Segreta Bianco, Sicily



Cannelloni di Carne con Crema di porri e pomodorini
Homemade Beef Cannelloni Pasta with Cherry Tomato and Leek Sauce
Carpineto Dogajolo Sangiovese /Cabernet IGT, Tuscany



Filetto di manzo alla Griglia con Crosta di parmiggiano alle Erbe e Confit di Patate
Grilled Beef Tenderloin with Herb-encrusted Parmesan Cheese, served with Potato Confit
A. Mano Promessa Negroamano, Pulia

or

Trancio di salmone dell'atlantico alla Griglia con misto di verdure e salsa verde
Grilled Atlantic Salmon with Baby Vegetables, served with Basil Lemon Sauce
Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo Rosé, Abruzzo



Mille Foglie con Crema al limone con composta di fragole e gelatina alla menta
Lemon Crème Mille-euille with Strawberry Compote and Mint Jelly Cubes
Michele Chiarlo Nivole Moscato d'Asti



Coffee or Tea
Petit fours

\$100 per person

Additional \$70 per person with wine pairing (not applicable for any discount)

All prices are subject to 10% service charge & prevailing government tax