



# Una Notte a Roma

## April 5th



### **Aperetivo**

Crostini | Baccalà Fritto | Pizza Romana | Chickpea  
Pannelle | Prosciutto Cassoncini | Eggplant Caponata

### **Antipasti**

Fresh Baked Focaccia | Supplí al Telefono | Lucanica  
Sausage | Gamberetto alla Griglia | Insalata Piccola

### **Primi Piatti**

Gnocchi alla Romana | Cacio e Pepe

### **Secondi Piatti e Contorni**

Chicken Saltimbocca | Pork Belly Porchetta |  
Lamb Osso Bucco | Olive Oil Poached Halibut |  
Portobello Mushroom Garum

Polenta, Overnight tomatoes, Parmesan, Basil  
Roasted Fingerling Potatoes, Rosemary Gremolata  
Charred Rapini, Black Garlic, Calabrian Chili  
Roasted Romanesco, 30 yr. Balsamic, Pecorino

### **Dolce**

Zeppole

Sweet Ricotta | Chocolate Hazelnut Ganache

Executive Chef Tim Reardon

The Chef and The Vine, Temecula CA

