

*Vivace*

## Restaurant Week

### **Appetizer**

Insalata Mista con Cachi e Formaggio di Capra  
*Blue Heron Farm Baby Greens, Persimmon, Laura Chenel Goat Cheese  
Candied Pecans, White Balsamic Vinaigrette*  
~ or ~

Prosciutto di San Daniele con Burrata  
*San Daniele Prosciutto, Gioia Burrata, Poached Pear, Gnocchi Fritti, Saba*  
~ or ~

Crema di Cavolfiore e Mascarpone di Tartufo  
*Roasted Cauliflower Crema, Truffle Mascarpone, Romanesco*

### **Entrée**

Linguini al Nero di Seppia con Frutti di Mare  
*Black Linguini, Scallops, Clams, Mussels, Calamari, Shrimp  
Chorizo, Fennel, Spinach*  
~ or ~

Petto di Pollo con Funghi Selvatici e Polenta  
*Jidori Chicken Breast, Organic Polenta, Wild Mushroom, Cipollini Onions  
Shishito Peppers, Robiola Fonduta*  
~ or ~

Bistecca Grigliata con Fuoco a Legna  
*Porcini Crusted Prime Flat Iron Steak, Spring Onion Crema, Delfina Potatoes  
Swiss Chard, Bianchetti Truffle and Foie Gras Butter*

### **Dessert**

Tiramisu  
*Espresso Syrup Soaked Lady Fingers, Coffee Crèmeux and Mascarpone  
Cream*

~or~

Bomboloni Fritti  
*Fried Donut Holes, Nutella Sauce, Raspberry Coulis*