



Niaf Gala Dinner: \$55

Rucola con scaglie di Parmigiano Reggiano

Arugula salad, shaved Parmigiano Reggiano

Burrata del Salento con miele e tartufo nero

Burrata from Salento, local honey, black truffle bits

Zuppa del giorno

Soup of the day

Gnocchi di ricotta conditi con perle di pomodoro fresco

Ricotta gnocchi, fresh cherry tomato sauce

Sfalde di salmone con salsa all'arancia

Grilled salmon, orange sauce

Petto d'anatra con aceto balsamico e miele

Duck breast, balsamic and honey sauce

Tiramisu classico

Layers of espresso dipped ladyfingers and mascarpone cheese

Semifreddo al croccantino

Semi-frozen custard with caramelized mixed nuts

Tartufo al cioccolato

Frozen zabaglione covered in chocolate gelato, hazelnuts and cocoa



C H E F L U I G I