



**LITCHFIELD RESTAURANT WEEK 2025**

**THREE COURSE PRE-FIXE, \$50 PER PERSON**

**ANTIPASTI, CHOICE OF:**

**SUPPLI AL TELEFONO**

*FRIED RISOTTO BALL WITH TOMATO & MOZZARELLA DI BUFALA DOP*

**TERRINA D'ANATRA**

*TERRINE OF DUCK, PISTACCHIO & PORT WINE*

**TARTARE DI SALMONE**

*SALMON TARTARE, BLOOD ORANGE & SOY VINAIGRETTE*

**SECONDI, CHOICE OF:**

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

*SPAGHETTI, EGG, GUANCIALE & PECORINO DOP*

**FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA**

*POACHED BRANZINO IN 'CRAZY WATER', WILTED GREENS*

**GALLETTO AL MATTONE**

*CORNISH HEN 'UNDER BRICK STYLE', FINGERLING POTATO & SAGE*

**DOLCI:**

**SELEZIONE DI GELATO**

*CHOICE OF GELATO: CHOCOLATE, VANILLA, HAZELNUT OR PISTACCHIO*

**ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE**

*ST. JOSEPHS DESSERTS- PATE CHOUX, PASTRY CREAM, AMARENA CHERRY*

**TIRAMISU**

*SAVOIARDI, ESPRESSO & MASCARPONE*