



UNDER THE
TUSCAN  MOON

PRIVATE DINING MENU SELECTION

All guests to choose the same menu dishes.

ANTIPASTO (Starters)

- Caponata – Warm eggplant on Tuscan bread
- Crostini Misti – Mixed toppings on Tuscan bread – Chicken liver/Tomato & basil/Broad bean purée & pancetta
- Fiori Ripieni – Stuffed zucchini flowers
- Ribollita - Tuscan Bread, bean & cabbage Tuscan soup
- Panzanella con croutons d’aglio – Italian tomato bread salad with garlic croutons
- Fungi al forno ripieni di ricotta – Baked mushrooms stuffed with ricotta
- Frittata di zucchine e prosciutto – Zucchini & prosciutto frittata
- Pane alle fave e Pecorino – Broad bean and Pecorino cheese loaf

PRIMI (Entrée)

- Ravioli fresche all’uovo con spinaci e ricotta ripiena con burro e salvia sugo - Fresh home made egg pasta with fresh spinach & ricotta stuffing with butter & sage sauce
- Tagliatelle fresche all’uovo con pomodori freschi e peperoncino ragu – Fresh home made egg pasta with fresh tomato & chilli sauce
- Risotto con mozzarella e pomodori semi-secchi – Mozzarella & sun-blushed tomato risotto with basil
- Gnocchi di patata con gorgonzola – Fresh home made pasta with Gorgonzola sauce.
- Tagliatelle fresche all’uovo con funghi di porcini – Fresh home made pasta with Porcini mushrooms
- Minestra di faro – Spelt soup
- Risotto ai funghi e prezzemolo – Roasted mushroom Risotto with parsley
- Pancetta e cambozola risotto – Pancetta & Cambozola risotto

SECONDI (Main)

- Involtini di vitello – Veal steaks stuffed with cheese, prosciutto & sage
- Parmigiana di melanzane – Eggplant Parmesan
- Petto di pollo ripiena – Stuffed chicken breasts
- Coniglio alle erbe e vin santo – Rabbit with herbs & vin santo sauce
- Vitello alla pizzaiola – Veal pizzaiola
- Salsicce con lenticchie Verdi e salsa de pomodoro – Sausages & Green lentils with tomato salsa
- Troto bardata – Trout wrapped in Parma ham
- Carré di agnello con asparagi – Rack of lamb with asparagus

CONTORNI (Side dishes)

- Patata – cipolline e aglio – Roasted potatoes – baked onions & garlic
- Insalata di faro – Tuscan salad with spelt
- Torta di spinaci – Spinach cakes
- Fagioli all'italiana – Tuscan beans
- Peperonata – Roast peppers
- Piselli alla Fiorentina – Florentine peas
- Cavolfiore verde con salsa di Gorgonzola – Cauliflower with Gorgonzola sauce
- Fave con formaggio – Broad beans with fresh cheese

DOLCE (Dessert)

- Torta del cioccolato – Rich chocolate cake
- Ricciarelli – Traditional biscuits from Siena
- Tiramisu – Italian mascarpone cake
- Panna cotta alle fragole – Strawberry panna cotta
- Cantuccini di Prato biscotti – Traditional Tuscan biscuits
- Amaretti biscotti – Almond biscuits
- Torta alle susine e nocciole – Warm plum and hazelnut cake
- Fichi farciti – Stuffed figs with mascarpone and chocolate sauce

Alternative meals can be arranged and will be charged at \$10.00 per person per course.