



Chef's Suggested Reduced menu

PRIMI PIATTI

Fiori di Zucchine ripieni con Ricotta e funghi Porcini

Home grown zucchini flowers with ricotta, basil & porcini mushroom filling

Insalata Caprese

Heirloom tomatoes topped with fresh basil, buffalo mozzarella & aged balsamic vinegar cauliflower (GF)

Frittelle di Granchio, Zucchini e peperoncino con salsa Tartara e limone

Crab, Zucchini & chilli fritters with tartare sauce & lemon

Gnocchi di Patate della Mamma con Gorgonzola e formaggi misti

Home made potato dumplings with Gorgonzola, Asiago & a mixed cheese sauce or with a Tomato & Basil sauce

Fichi Avvolti in Prosciutto con salsa di Gorgonzola e quattro formaggi

Fresh Figs wrapped in prosciutto & baked with gorgonzola & four cheese sauce (GF)

SECONDI PIATTI

Linguine con ragú di Carne e Burratina

Linguine with Beppi's meat ragú & creamy burrata

Beppi's Saltimbocca di vitello ripieni di Asiago, prosciutto e salvia

Milk fed veal scaloppine folded with Italian San Daniele Prosciutto, Asiago cheese, sage & white wine sauce

Filetto di Manzo con spinaci e cavolfiore

Fillet of Angus Beef served with spinach & garlic & creamy gorgonzola baked cauliflower (GF)

Dentice servito con pomodorini e olive nere

Grilled snapper fillet served with sautéed cherry tomatoes, black olives, white wine, garlic & butter (Can be GF)

Galletto con Funghi, Rosmarino e Peperoncino

Spatchcock grilled with mushrooms, garlic, rosemary, chilli & white wine cauliflower (GF)

Seasonal vegetables

Insalata di Rucola - Rocket salad or ***Insalata di Radicchio*** - Radicchio salad

DOLCI

Tiramisú alla Beppi's

Layers of savorardi biscuits soaked in coffee & layered with mascarpone & brandy

Semifreddo al Cioccolato Callebaut e Amarene

Callebaut chocolate semifreddo served with Amarena cherries, cherry syrup & white chocolate shavings (GF)

Nocello & mascarpone crème brûlée

Nocello & masarpone crème brûlée served with crostoli (Can be GF)