

Beppi's

PRIMI PIATTI

Fiori di Zucchine ripieni con Ricotta e funghi Porcini

*Home grown zucchini flowers with ricotta, parmesan & porcini mushroom
served with a dice of tomato, black olive & basil*

Insalata Caprese

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

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*

Linguine nero di Seppia con Vongole e Bottarga

Black Ink Linguine served with vongole, Bottarga, Cheery tomatoes, white wine butter & pan gratinato

SECONDI PIATTI

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

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

Dentice con olive e pomodorini

Snapper grilled with black olives, cherry tomatoes, basil, white wine & butter can be GF

Filletto con Salsa di Vino

Angus beef fillet served with Chianti jus & sautéed spinach & truffled pecorino cream

Osso Buco Friulano con piselli, pomodoro e polenta

Veal shank in wine, tomato, spices & lemon zest, served with peas and polenta

Seasonal vegetables

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

DOLCI

Tiramisú alla Beppi's

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

Panna cotta di cioccolato e nocciola

Chocolate & Hazelnut panna cotta served with almond praline, Mint & Raspberry