

# 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***

*Homemade potato dumplings with Gorgonzola, Asiago & a mixed cheese sauce or with a tomato & basil sauce*

### ***Tagliolini allo Zafferano con Salsa di Sarni***

*Saffron Tagliolini with WA Sarni tossed in garlic, butter & parsley.*

## SECONDI PIATTI

### ***Beppi's Saltimbocca di Vitello ripieni di Asiago, Prosciutto e Salvia***

*Milk fed veal scaloppini folded with San Daniele prosciutto, asiago cheese, sage & white wine sauce with parmesan potato puree.*

### ***Dentice con olive e pomodorini***

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

### ***Tagliata di filetto con Indivia & Rucola***

*Angus beef fillet, pan fried & served with a fresh rocket, witlof & aged balsamic vinegar.*

### ***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*

### ***Torta di Mele e Limone***

*Green apple, vanilla & lemon cake served with cinnamon gelato & apple wafer*