



**Autunno Toscana**  
**Friday, September 22, 2017**  
**7:00pm**

**Antipasti**

**Crostini di fegatini**

Crostini garnished with chicken liver

~

**Focaccia alla griglia con pesto e prosciutto**

Grilled focaccia topped with basil pesto and prosciutto

~

**Sformato di pecorino e ricotta con miele e uvetta**

Pecorino cheese flan with honey and raisins

~

**Crema di ribollita all farro e gamberi al bacon**

Tuscan white beans with spelt and bacon wrapped shrimp

**Primi**

**Fazzoletti di pasta ripiena di arugula, olive nere, caprino su ragu di vegetali**

Fresh pasta, filled with arugula, black olives, goat cheese topped with a vegetable ragu

~

**Risotto al chianti con polpettine di vitello al rosmarino**

Risotto with chianti classico and veal meatballs with rosemary

**Secondi**

**Baccala all Livornese**

Livorno style salted cod

~

**Filetto di maiale con finocchietto, miele e crema di rape rosse**

Pork tenderloin with wild fennel, honey and red broccoli rabe

~

**Rollata di manzo alla castagneta**

Rolled beef roast with spinach, eggs and herbs

**Dolci**

**Cenci Fiorentini**

Florence style rags and tatters

~

**Tartine al cioccolato bianco con crema pasticciera**

White chocolate shortbread with Chantilly cream

\$95.00 (including HST and gratuities)

Wine pairing included, additional alcoholic beverages extra.

Reserve by calling us at 416-789-5555