

# Group Event menus

## OPTION 1

\*\* Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00 / per person)  
(Bruschetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

**1 ANTIPASTO    1 INTERMEZZO    2 MAIN COURSES    1 VEGETARIAN    1 DOLCI**

## ANTIPASTI

---

- Ortaggi alla brace con pistacchio e formaggio caprino, riduzione di vino rosso**  
Grilled seasonal vegetables, crumbled pistachio, goat cheese and red wine reduction
- Capesante con fagioli cannellini, passata San Marzano, prosciutto di Parma croccante**  
Seared canadian scallop, bed of cannellini beans, San Marzano coulis and crispy di parma prosciutto
- Carpaccio di manzo « all'emiliana »**  
Thin slices of Angus beef tenderloin (not cooked) seasoned with lemon juice, olive oil, Parmigiano Reggiano cheese and shredded arugula
- Gamberi leggermente piccante, carpaccio di kiwi, salsa limoncello e peppe rossi**  
Lightly spiced shrimp, kiwi carpaccio, limoncello and pink peppercorn sauce
- Burrata con pomodoro fresco, avocado, olio infuso al basilico**  
Burrata with vine riped tomato, avocado, basil infused oil

## INTERMEZZO

---

- Cavatelli con ragu di vitello, formaggio Asiago**  
Cavatelli with veal ragu, Asiago cheese
- Gnocchi con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano**  
Home made gnocchi dumplings, king oysters, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings
- Pennette con gamberetti, acciughe, rucola e nocciole arrostiti**  
Pennette pasta with shrimps and anchovy, lightly spiced, toasted hazelnuts
- Risotto al zafferano con pancetta, piselli, spinaci, asparagi e crema di Parmigiano**  
Saffran risotto with pancetta, green peas, spinach, asparagus and Parmigiano cream
- Cappellacci di zucca**  
Butternut squash cappellacci, pistachio dust, asiago cheese

# Group Event menus

## OPTION 1

\* Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00/ per person)  
(Bruscetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

1 ANTIPASTO    1 INTERMEZZO    2 MAIN COURSES    1 VEGETARIAN    1 DOLCI

## PIATTI PRINCIPALI

---

- Salmone in crosta di funghi misti, salsa Prosecco, purè di patate gialle e verdura di stagione**  
Salmon in a mushroom crust, Prosecco sauce, Yukon Gold mashed potato, seasonal vegetables
- Pesce bianco del mercato con vongole, finocchio brasato, patate gialle bollite**  
White fish of the day, fresh clams, braised fennel, boiled yellow potatoes
- Manzo New York Cut**  
Angus Beef New York Cut (CAB) (house specialty)
- Costata di vitello alla griglia con cipolline frances**  
Grilled milk-fed center-cut veal chop, topped with crispy shallots
- Petto di pollo di grano, pomodori secchi, olive Calabrese e pignoli**  
Grain fed chicken supreme, sun-dried tomatoes, Calabrese olives, pine nuts  
*(Veg Option)*
- Risotto con funghi misti, tartufo nero**  
Risotto with wild mushrooms, black truffle
- Involtini di melanzane con tagliatelle e crema di Mascarpone**  
Eggplants filled with tagliatelle pasta, Mascarpone cream
- Capelacci di zucca, porri brassati, funghi shiitake**  
Butternut squash capelacci, braised leeks, shiitake mushrooms

## DOLCI

---

- Semifreddo al nocciolo**  
Semifreddo flavoured with hazelnut
- Sorbetto di mango, biscotti alla nutella**  
Mango sorbet with nutella biscuits
- Frutti di bosco, zabaione di Frangelico**  
Fresh berries, Frangelico sabayon
- Crème brûlée**

# Group Event menus

## OPTION 2

\* Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00 / per person)  
(Bruscetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

**1 ANTIPASTO    1 INTERMEZZO    2 MAIN COURSES    1 VEGETARIAN    1 DOLCI**

## ANTIPASTI

---

- Polpo alla brace con insalatina di ceci, micro coriandolo**  
Grilled octopus with chick pea medly, micro coriander
- Burrata con , prosciutto pepperoni arrostiti, crostini erbette**  
Burrata with prosciutto , roasted peppers, herbed crostini
- Tonno in crosta di spezie, insalatina di finocchio e aranci, condimenti ai agrumi, mandorle arrostate**  
Tuna loin crusted in cajun spice, orange and fennel salad, citrus vinaigrette, toastes almonds
- Carciofi, funghi prataioli alla griglia, rucola, padano e balsamico invecchiato**  
Grilled artichokes, oyster muchrooms, padano and aged balsamic

## INTERMEZZO

---

- Cavatelli con ragu di vitello, formaggio Asiago**  
Cavatelli with veal ragu, Asiago cheese
- Spaghetti rigate con guanciale, cipolle, pomodori San Marzano e pepperoncino di casa**  
Spaghetti rigate with pork cheeks, onions, San Marzano tomatoes and homemade spicy oil
- Ravioli con manzo brasato, sughetto di vitello, rucola, scaglie di parmigiano**  
Ravioli with braised beef, veal juice, baby arugula, parmigiano shavings
- Risotto al piselli, costate d'agnello**  
Risotto with grean peas and lamb chops
- Risotto al mozzarella di Bufala e basilico con granchio**  
Risotto with mozzarella di Bufala, basil and crab meat
- Cappellacci di zucca, porri brassati, funghi shiitake**  
Butternut squash cappellacci, braised leeks, shiitake mushrooms

# Group Event menus

## OPTION 2

- Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00/ per person)  
(Bruscetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

**1 ANTIPASTO    1 INTERMEZZO    2 MAIN COURSES    1 VEGETARIAN    1 DOLCI**

### PIATTI PRINCIPALI

---

- Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi e pignolie**  
Pan seared white fish of the day, lemon, white wine capers and pine nuts
- Gamberi ripieno di granchio, puree di patate, asparagi e barbabietola gialla**  
Shrimp stuffed with crab, mashed potatoes, asparagus and yellow beets  
*(2 Jumbo Shrimps)*
- Filetto di manzo Angus, tartufo nero, olive Cerignola**  
Angus beef tenderloin, black truffle, Cerignola olives
- Sella di agnello arrostita in crosta di senape ed erbe**  
Full roasted rack of lamb with a mustard crust, and aromatic herbs, own juices
- Filetto di vitello al forno, salsa di aragosta e funghi trifolati**  
Oven baked veal tenderloin, lobster and mushroom sauce  
*(Veg Option)*
- Ravioli ai Porcini, Salsa di tartufo nero, salvia et parmigiano Reggiano**  
Porcini filled ravioli with black truffle, sage, and parmigiano Reggiano
- Risotto con melanzane, spinaci e Pecorino**  
Risotto with eggplant, spinach and Pecorino cheese
- cappellacci di zucca, porri brassati, funghi shiitake**  
Butternut squash cappellacci, braised leeks, shiitake mushrooms

### DOLCI

---

- TIRAMISU DA VINCI**
- DUO DA VINCI (MINI CANNOLI & CRÈME BRULÉE)**
- CHEESECAKE ALLE MELE E DULCE DI LECE**  
APPLE AND DULCE DI LECHE CHEESECAKE
- TORTINO DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE, GELATO AL TORRONCINO**  
BAKED CHOCOLATE MOUSSE SERVED WITH NOUGAT ICE CREAM

# Group Event menus

## OPTION 3 - FIXED MENU

*\*(hot foccacia, olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes, included)*

### ANTIPASTI

---

#### ANTIPASTO CALDO E FREDDO DA VINCI

A SAMPLERS PLATE OF DA VINCI'S MOST POPULAR HOT AND COLD APPETIZERS

### INTERMEZZO

---

#### GNOCCHI DI RICOTTA AL TARTUFO NERO E SALVIA FRIT

HOMEMADE RICOTTA DUMPLINGS WITH BLACK TRUFFLES AND FRIED SAGE LEAVES

### PIATTI PRINCIPALI

---

#### FILETTO DI MANZO ANGUS CON FEGATO GRASSO

ANGUS BEEF TENDERLOIN WITH PAN SEARED FOIE GRAS

OR

#### ARAGOSTA "FRA DIAVOLO", VERDURA DI STAGIONE, RISOTTO PARMIGIANO

LOBSTER "FRA DIAVOLO", SEASONAL VEGETABLES, PARMIGIANO RISOTTO

### DOLCI

---

#### TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE, GELATO AL TORRONCINO

CHOCOLATE LAVA CAKE, NOUGAT ICE CREAM

# Group Event menus

## OPTION 4 - FIXED MENU

*\* (hot foccacia, olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes , included )*

### ANTIPASTI

---

**VASSOI DI JAMON BELLOTA (PATA NEGRA) CON FORMAGGIO MANCHEGO**  
PLATTERS OF JAMON BELLOTA (PATA NEGRA) AND MANCHEGO CHEESE

**VASSOI DI BURRATA**  
PLATTERS OF BURRATA

**VASSOI DI CALAMARI FRITTI, GAMBERONI ALLA BRACE, COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO**  
PLATTERS OF FRIED CALAMARI, GRILLED JUMBO SHRIMP, SEASONED LAMB CHOPS

**VASSOI DI ZAMPE DI GRANCHIO**  
PLATTERS OF ALASKAN KING CRAB LEGS

### INTERMEZZO

---

**RISOTTO VIALONE NANO AI FUNGHI PORCINI**  
RISOTTO VIALONE NANO WITH PORCINI MUSHROOMS

### PIATTO PRINCIPALE

---

**BISTECHE ANGUS (A L'OSSO), RIDUZIONE AL VINAIOLO**  
ANGUS RIBEYE (BONE-IN), RED WINE REDUCTION

### DOLCI

---

**PIATTO DI FORMAGGI REGIONALI E NOCI**  
ASSORTED REGIONAL CHEESE PLATE WITH WALNUTS

**TIRAMISU DA VINCI**