



Giovanni's Table Dinner Menu

APPETIZERS and SALADS

Focaccia alla Giovanni

Italian flat potato and herb bread accompanied with marinated artichokes, freshly made pinenut pesto, marinated olives.

Carpaccio di Manzo, zabaione freddo al tartufo di Norcia, pomodorini ed insalatina di campo:

Beef Carpaccio, cold back truffle paste sabayon, grape tomatoes and mache lettuce

Antipasti per Due:

2 kind of Italian Salami, prosciutto, marinated anchovies, grilled artichokes, roasted peppers, zucchini, olives and Gambonzola, all served with toasted Ciabatta .

Insalata Caprese per Due:

Caprese Salad for 2

Carpaccio di salmone marinato all' olio di oliva, capperi e limone :

Dry cured salmon carpaccio with lemon segments, capers, extra virgin olive oil and toasted ciabatta

Insalatina tiepida di petto d'Anatra marinato in Aceto balsamico, Asparagi ed insalatina mista:

Warm Magret Duck breast marinated in Balsamico, asparagus and mixed lettuces

Sformato di Fontina e Spinaci con funghi trifolati e pomodorini:

Double baked Fontina and Spinach souffle', Italian style sautéed mushrooms and baby egg tomatoes

Insalata alla Cesare:

Your choice of Romaine or Radicchio Caesar Salad

SOUPS

Zuppa di Porcini al Pomodoro:

Porcini and Tomato Soup, toasted ciabatta Bread

Cioppino con Pesce misto:

Mixed Seafood Cioppino, tomato, fennel, herbs and garlic crostini

PASTA

Gnocchi di Patate con crema al gorgonzola o sugo d' agnello :

Potato gnocchi with Light bleu cheese sauce or Thyme scented baby lamb and root vegetable sauce (available also for two)

Pappardelle alla crema di radicchio e pancetta:

Pappardelle pasta with radicchio cream and pancetta

Risotto Pomodoro, Basilico, mozzarella e verdure alla griglia:

Tomato, basil and mozzarella risotto topped with grilled vegetables and herb oil

Penne al Brandy, crema di gamberetti e salmone:

Penne pasta with Baby shrimps, smoked salmon and Brandy sauce

Agnolotti ripieni d'Ossobuco nella loro salsa:

Ossobuco Agnolotti in their own jus

Ravioli di Polpa di granchio:

Maryland Crab Ravioli, shrimps, chili oil and grape tomato sauce

ENTREES

Tonno alle Olive e Patate:

Pepper crusted Tuna fillet with olive and potato ragout

Filetto di Manzo alla griglia, patate fritte all'olio agliato, salsa al Barolo o Burro di Gorgonzola:

Grilled 8 OZ Beef Fillet tenderloin, garlic oil flavored fries, Barolo reduction or Gorgonzola butter.

Filetto di pollo ripieno di ricotta e funghi, fonduta di Parmigiano, salvia e Chardonnay:

Chicken Breast filled with ricotta and mushrooms, wrapped in prosciutto, Chardonnay, sage and Parmesan fondue

Gamberoni gratinati, patate agliate, asparagi e zucchini

Gratinated Jumbo Shrimps, tossed garlic potatoes, baby zucchini and asparagus

Ossobuco Alla Piemontese:

Veal Ossobuco in its own jus with Tomato and Mushrooms, soft cheese polenta and sautéed green beans.

Filetto di Spigola arrosto su letto di lenticchie nane e salsa ai carciofi trifolati:

Baked Sea Bass fillet, baby Lentils, red wine reduction and Artichoke cream.

Scaloppine di Vitello al Granchio:

Veal Scaloppini topped with crab and Basil Hollandaise

DOLCI DELA CASA

Bomboloni alla Toscana

Tuscan doughnuts with chocolate sauce

Tiramisu' alla Giovanni

Classic Italian Dessert of Mascarpone Mousse set amongst layers of coffee soaked biscuit

Panna Cotta al caffè' espresso

Espresso Crème set an a Crisp Almond biscuit

Torta al cioccolato amaro senza zucchero, frutta mista di bosco marinata al Galliano, gelato e mousse al cioccolato

Flourless Chocolate Cake with Chocolate Mousse Ice Cream & Galliano berries

Zuppa Inglese

Layers of Italian custard with brandy infused berries & traditional sponge

Cannoli Alla Giovanni

Choice of Ricotta and Marsala or Chocolate Rum and Hazelnut filled Cannoli