

**DOMENICO RISTORANTE**

**CHRISTMAS EVE 2009**

**\$62 or a la Carte**

(no split, share or substitute)

**Insalata di Polipo con Olive Nere e Patate**

Baby Octopus Salad with Black Olive and Diced Potato

**18**

\* \* \*

**Paccheri ai Frutti di Mare con Pomodoro**

Neapolitan Pasta Paccheri with Seafood and Tomato Sauce

**26**

\* \* \*

**Stinco di Agnello con Puree di Patate e Fagioli Verdi**

Lamb Shank with Potato Puree and Green Bean

**or**

**Sogliola alla Griglia con Puree di Patate e Fagioli Verdi**

Dover Sole with Potato Puree and Green Bean

**30**

\* \* \*

**Tronco di Natale al Cioccolato**

Christmas Cioccolate Buche

**or**

**Gelati Misti e Biscotti**

Italian Ice Cream with Biscotti

**12**

**DOMENICO RISTORANTE**

**NEW YEAR EVE 2009**

**\$110 or a la Carte**

(no split, share or substitute)

**Prosecco con "Amuse Bouche"**  
Prosecco with "Amuse Bouche"

**15**

\* \* \*

**Carpaccio di Pesce Spada con Pomegranata e Olio Olive Vergine**  
Swordfish Carpaccio with Pomegranate and Virgin Olive Oil

**19**

\* \* \*

**Ravioli di Langostina con Salsa Langosta e Fiori**  
Homemade Langostino Ravioli with Lobster Sauce and Flower

**26**

\* \* \*

**Torta di Risotto al Saffrano con Polipo alla Griglia**  
Saffran Risotto Cake with Grilled Octopus

**24**

\* \* \*

**Filet Mignon di Manzo con Salsa di Tartuffo Nero, Souffle di Cavolfiore**  
Filet Mignon of Beef with Black Truffle Sauce and Califlower Souffle

**38**

\* \* \*

**Salmone dell'Atlantico con Salsa di Champagne e Giardiniera**  
Atlantic Salmon Filet served with Champagne Sauce and Vegetable Medley

**32**

\* \* \*

**Napoleone con Frutta del Bosco**  
Napoleon with Fresh Berries

or

**Sorbeto di Limone in Prosecco**  
Lemon Sorbet in Prosecco

**12**