



Aperitif

Senja Mojito

Antipasto

**Fegato d'anatra Servito
con Crescione e Condimento per Cipolle**

Duck Liver served with Water Cress and Onion Dressing

Pasta

**Risotto al Tartufo Parmigiano Reggiano
Servito su Funghi Portabello**

Parmesan Cheese Truffle Risotto served on Portabello Mushroom

Sorbet

Secondi

**Filetto di Manzo Premium Arrosto Lentamente
Servito con Verdure Baby e Salsa
al Formaggio Gorgonzola**

*Slow Roasted Premium Beef Tenderloin
served with Baby Vegetables and Gorgonzola Cheese Sauce*

Or

**Carré di Agnello Australiano al Forno Servito
con Zucca Arrosto e Jus di Agnello**

*Baked Australian Rack of Lamb served with
Roasted Pumpkin and Lamb Jus*

Dessert

**Classico Tiramisù a Strati Italiano
con Liquore Kahlua**

Classic Italian Layered Tiramisu with Kahlua Liquor

Pralina

Praline

Caffè or Tèa

Coffee or Tea



S • E • N • J • A



Antipasto

Insalata di Polpa di Granchio Premium con Crescione Misto di Uova di Salmone

Premium Crab Meat Salad with Salmon Roe Mix Cress

Pasta

Spaghetti Al Nero Di Seppia Con Salsa Di Pomodoro E Gamberoni Gratinati

Squid Ink Spaghetti with Tomato Sauce and Gratinated Prawn

Secondi

Stinco di Agnello Brasato con Timballo di Zucchine e Sugo di Agnello al Rosmarino

Braised Lamb Shank with Zucchini Timbale and Rosemary Lamb Jus

Or

Dentice Scottato in Padella con Finocchi Arrostiti e Salsa al Burro al Limone

Pan Seared Baby Snapper with Roasted Fennel and Lemon Butter Sauce

Dessert

Millefoglie di Pasta Sfoglia Dolce con Salsa al Cioccolato Fondente e Crema Pasticcera

Millefeuille of Sweet Puff Pastry with Dark Chocolate Sauce and Custard Cream

Pralina
Praline

Caffè or Tèa
Coffee or Tea

