

ROMA

Bruschetta

~~~

Soup: Wild Mushroom Purée *Potage de champignons sauvages*

~~~

Caprese Salad or House Salad

~~~

**Veal Chop** ~ Grilled 12oz. veal chop with a basil pine nut pesto rub, served with gnocchi in a chipotle cream sauce with cherry tomatoes and sautéed greens *Côte de veau de 12oz. grillée assaisonnée de pesto au basilic et pignons servie avec gnocchi dans une sauce crémeuse aux chipotle, tomates cerises et verts sautés*

**Pan Seared Lingcod** ~ B.C. Lingcod napped with saffron vermouth sauce accompanied with rice pilaf and sautéed vegetables *Morue-lingue nappé à la sauce vermouth safran accompagné de riz pilaf et légumes sautés*

**Chicken Breast** ~ Oven fired chicken supreme drizzled with marsala gorgonzola sauce accompanied by candied walnuts, parmesan mashed potatoes and sautéed vegetables *Suprême de poulet au four nappé d'une sauce au marsala et gorgonzola et noix de Grenoble servi avec des parmesan pommes de terre purée et légumes sautés*

~~~

Dessert

Coffee or Tea