

AMALFI

Bruschetta

~~~

Antipasto della Casa

~~~

Caesar or House Salad

~~~

Beef Tenderloin ~ Grilled 8oz. Alberta Angus beef tenderloin with a porcini mushroom port reduction served with garlic mashed potatoes and roasted vegetables *Filet mignon grillé de 8 oz de bœuf Angus de l'Alberta avec une réduction au porto et champignons servi avec des pommes de terre en purée à l'ail et légumes rôtis*

Saltimbocca ~ Veal scallopini topped with prosciutto, roma tomatoes, fresh sage and provolone in a white wine butter sauce with garlic lyonnaise potatoes and seasonal vegetables *Escalopes de veau garni de jambon, roma tomates, sauge fraîche et provolone dans un beurre blanc de vin avec des pommes de terre à l'ail lyonnaise et légumes de saison*

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*

~~~

Dessert

Coffee or Tea