

# Beppi's

## PRIMI PIATTI

### ***Fiori di Zucchine ripieni con Ricotta e funghi Porcini***

*Home grown zucchini flowers with ricotta, parmesan & porcini mushroom served with a dice of tomato, black olive & basil*

### ***Insalata Caprese***

*Heirloom tomatoes topped with fresh basil, buffalo mozzarella & aged balsamic vinegar (GF)*

### ***Gnocchi di Patate della Mamma con Gorgonzola e formaggi misti***

*Home made potato dumplings with Gorgonzola, Asiago & a mixed cheese sauce or with a tomato & basil sauce*

### ***Linguine di Spinaci con Gamberi e Peperoncino***

*Spinach linguine served with garlic prawns, chilli & zucchini flowers*

## SECONDI PIATTI

### ***Beppi's Saltimbocca di vitello ripieni di Asiago, prosciutto e salvia***

*Milk fed veal scaloppine folded with Italian San Daniele Prosciutto, Asiago cheese sage, & white wine sauce*

### ***Merluzzo della Patagonia con Peperonata***

*Patagonian Toothfish grilled & served with burnt butter & peperonata can be GF*

### ***Filletto di Manzo con Salsa di Pepe***

*Medallions of Angus fillet served with a brandy pepper sauce & rosemary butter*

### ***Osso Buco Friulano con piselli, pomodoro e polenta***

*Veal shank in wine, tomato, spices & lemon zest, served with peas and polenta*

### ***Seasonal vegetables***

***Insalata di Rucola - Rocket salad or Insalata di Radicchio - Radicchio salad***

## DOLCI

### ***Tiramisú alla Beppi's***

*Layers of savoiardi biscuits soaked in coffee & layered with mascarpone & brandy*

### ***Crostata al limone***

*Lemon tart served with lemon sorbet*