

Group Event menus

OPTION 1

** Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00 / per person)
(Bruscetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

2 ANTIPASTO 1 INTERMEZZO 2 MAIN COURSES 1 VEGETARIAN 1 DOLCI

ANTIPASTI

- Ortaggi alla brace con pistacchio e formaggio caprino, riduzione di vino rosso**
Grilled seasonal vegetables, crumbled pistachio, goat cheese and red wine reduction
- Capesante con fagioli cannellini, passata San Marzano, prosciutto di Parma croccante**
Seared canadian scallop, bed of cannellini beans, San Marzano coulis
and crispy di parma prosciutto
- Carpaccio di manzo « all'emiliana »**
Thin slices of Angus beef tenderloin (not cooked) seasoned with lemon juice, olive oil,
Parmigiano Reggiano cheese and shredded arugula
- Gamberi leggermente piccante, carpaccio di kiwi, salsa limoncello e pepe rossi**
Lightly spiced shrimp, kiwi carpaccio, limoncello and pink peppercorn sauce
- Burrata con pomodoro fresco, avocado, olio infuso al basilico**
Burrata with vine riped tomato, avocado, basil infused oil

INTERMEZZO

- Cavatelli con ragu di vitello, formaggio Asiago**
Cavatelli with veal ragu, Asiago cheese
- Gnocchi con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano**
Home made gnocchi dumplings, king oysters, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings
- Pennette con gamberetti, acciughe, rucola e nocciole arrostiti**
Pennette pasta with shrimps and anchovy, lightly spiced, toasted hazelnuts
- Risotto al zafferano con pancetta, piselli, spinaci, asparagi e crema di Parmigiano**
Saffran risotto with pancetta, green peas, spinach, asparagus and Parmigiano cream

Group Event menus

OPTION 1

* Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00 / per person)
(Bruscetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

2 ANTIPASTO 1 INTERMEZZO 2 MAIN COURSES 1 VEGETARIAN 1 DOLCI

PIATTI PRINCIPALI

- Salmone in crosta di funghi misti, salsa Prosecco, purè di patate gialle e verdura di stagione**
Salmon in a mushroom crust, Prosecco sauce, Yukon Gold mashed potato, seasonal vegetables
- Pesce bianco del mercato con vongole, finocchio brasato, patate gialle bollite**
White fish of the day, fresh clams, braised fennel, boiled yellow potatoes
- Manzo New York Cut**
Angus Beef NewYork Cut
- Petto di pollo di grano, pomodori secchi, olive Calabrese e pignoli**
Grain fed chicken supreme, sun-dried tomatoes, Calabrese olives, pine nuts
(Veg Option)
- Risotto con funghi misti, tartufo nero**
Risotto with wild mushrooms, black truffle
- Involcini di melanzane con tagliatelle e crema di Mascarpone**
Eggplants filled with tagliatelle pasta, Mascarpone cream

DOLCI

- Semifreddoal nocciole**
Semifreddo flavoured with hazelnut
- Sorbetto di mango, biscotti alla nutella**
Mango sorbet with nutella biscuits
- Frutti di bosco, zabaione di Frangelico**
Fresh berries, Frangelico sabayon
- Crème brûlée**

Group Event menus

OPTION 2

* Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00 / per person)
(Bruscetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

2 ANTIPASTO 1 INTERMEZZO 2 MAIN COURSES 1 VEGETARIAN 1 DOLCI

ANTIPASTI

- Polpo alla brace con insalatina di ceci, micro coriandolo**
Grilled octopus with chick pea medly, micro coriander
- Burrata con, peperoni arrostiti, crostini erbe**
Burrata , roasted peppers, herbed crostini
- Tonno in crosta di spezie, insalatina di finocchio e aranci, condimenti ai agrumi, mandorle arrostate**
Tuna loin crusted in cajun spice, orange and fennel salad, citrus vinaigrette, toastes almonds
- Carciofi, funghi prataioli alla griglia, rucola, padano e balsamico invecchiato**
Grilled artichokes, oyster muchrooms, padano and aged balsamic

INTERMEZZO

- Cavatelli con ragu di vitello, formaggio Asiago**
Cavatelli with veal ragu, Asiago cheese
- Pennette rigate con guanciale, cipolle, pomodori San Marzano e pepperoncino di casa**
Pennette rigate with pork cheeks, onions, San Marzano tomatoes and homemade spicy oil
- Ravioli con manzo brasato, sughetto di vitello, rucola, scaglie di parmigiano**
Ravioli with braised beef, veal juice, baby arugula, parmigiano shavings
- Risotto al piselli, costate d'agnello**
Risotto with grean peas and lamb chops
- Risotto al mozzarella di Bufala e basilico con granchio**
Risotto with mozzarella di Bufala, basil and crab meat

Group Event menus

OPTION 2

- Add our 4 Da Vinci house canapes to start off your meal (\$5.00 / per person)
(Bruschetta , olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes)

Please select:

2 ANTIPASTO 1 INTERMEZZO 2 MAIN COURSES 1 VEGETARIAN 1 DOLCI

PIATTI PRINCIPALI

- Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi e pignolie**
Pan seared white fish of the day, lemon, white wine capers and pine nuts
- Filetto di manzo Angus, tartufo nero, olive Cerignola**
Angus beef tenderloin, black truffle, Cerignola olives
- Sella di agnello arrostita in crosta di senape ed erbe**
Full roasted rack of lamb with a mustard crust, and aromatic herbs, own juices
- Costata di vitello alla griglia con cipolline frances**
Grilled milk-fed center-cut veal chop, topped with crispy shallots (Veg Option)
- Ravioli ai Porcini, Salsa di tartufo nero, salvia et parmigiano Reggiano**
Porcini filled ravioli with black truffle, sage, and parmigiano Reggiano
- Risotto con melanzane, spinaci e Pecorino**
Risotto with eggplant, spinach and Pecorino cheese

DOLCI

- TIRAMISU DA VINCI**
- DUO DA VINCI (MINI CANNOLI & CRÈME BRULÉE)**
- CHEESECAKE ALLE MELE E DULCE DI LECE**
APPLE AND DULCE DI LECHE CHEESECAKE
- TORTINO DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE, GELATO AL TORRONCINO**
BAKED CHOCOLATE MOUSSE SERVED WITH NOUGAT ICE CREAM

Group Event menus

OPTION 3 - FIXED MENU

**(hot foccacia, olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes, included)*

ANTIPASTI

ANTIPASTO CALDO E FREDDO DA VINCI

A SAMPLERS PLATE OF DA VINCI'S MOST POPULAR HOT AND COLD APPETIZERS

INTERMEZZO

GNOCCHI DI RICOTTA AL TARTUFO NERO E SALVIA FRIT

HOMEMADE RICOTTA DUMPLINGS WITH BLACK TRUFFLES AND FRIED SAGE LEAVES

PIATTI PRINCIPALI

FILETTO DI MANZO ANGUS CON FEGATO GRASSO
ANGUS BEEF TENDERLOIN WITH PAN SEARED FOIE GRAS

OR

ARAGOSTA "FRA DIAVOLO", VERDURA DI STAGIONE, RISOTTO PARMIGIANO
LOBSTER "FRA DIAVOLO", SEASONAL VEGETABLES, PARMIGIANO RISOTTO

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE, GELATO AL TORRONCINO
CHOCOLATE LAVA CAKE, NOUGAT ICE CREAM

Group Event menus

OPTION 4 - FIXED MENU

**(hot foccacia, olives, dried cacciatore sausage and parmigiano reggiano cubes , included)*

ANTIPASTI

VASSOI DI JAMON BELLOTA (PATA NEGRA) CON FORMAGGIO MANCHEGO
PLATTERS OF JAMON BELLOTA (PATA NEGRA) AND MANCHEGO CHEESE

VASSOI DI BURRATA
PLATTERS OF BURRATA

VASSOI DI CALAMARI FRITTI, GAMBERONI ALLA BRACE, COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO
PLATTERS OF FRIED CALAMARI, GRILLED JUMBO SHRIMP, SEASONED LAMB CHOPS

VASSOI DI ZAMPE DI GRANCHIO
PLATTERS OF ALASKAN KING CRAB LEGS

INTERMEZZO

RISOTTO VIALONE NANO AI FUNGHI PORCINI
RISOTTO VIALONE NANO WITH PORCINI MUSHROOMS

PIATTO PRINCIPALE

BISTECHE ANGUS (A L'OSSO), RIDUZIONE AL VINAIOLO
ANGUS RIBEYE (BONE-IN), RED WINE REDUCTION

DOLCI

PIATTO DI FORMAGGI REGIONALI E NOCI
ASSORTED REGIONAL CHEESE PLATE WITH WALNUTS

TIRAMISU DA VINCI

Group Event Menus

CANAPÉS DA VINCI

Rolled Prosciutto di Parma with grissini and arugula

Prosciutto pata negra

Focaccia Da Vinci, assorted olives

Salsiccia cacciatore (spiced)

Bruschetta with mozzarella di Bufala

Mac & cheese with lobster Pops

Variety of arancini

Kobe beef sliders

Lobster sliders

Salmon tartar

Tuna tartar

Group Event Menus

CANAPÉS DA VINCI

Crab cakes

Assorted sushi

Shrimp tempura

Jumbo Madagascar shrimps U6-8, honey, mustard, limoncello sauce

Grilled lamb chops with an infused olive oil, garlic and rosemary

Lucky line canadian oysters with a mignonette sauce

Oysters rockefeller

Alaskan king crab legs, garlic, white wine and chives

General tao style chicken with black and white sesame seeds

SPECIAL REQUESTS FOR CANAPEE