**LIGURIAN DINNER AT RADUNO**

**SATURDAY, APRIL 30TH 6pm**

ANTIPASTI

Bagnun di acciughe

Anchovy in tomato, onion, parsley on garlic toast

Farinata e carpaccio di polpo

Octopus carpaccio served with farinata

Flan di carciofi

Artichoke flan

PRIMO

Trofie con pesto genovese

Genovese basil pesto pasta

SECONDO

Rotolo di coniglio

Rabbit roulade with olive tapenade

DOLCE

Pignoccata

Pine nut and semolina tart

**PUGLIESE DINNER AT RADUNO**

**SATURDAY, MAY 28TH 6PM**

ANTIPASTI

Insalata

Carrot, zucchini, sundried tomato, almond, ricotta salata

Burratta

roasted tomato vinaigrette and focaccia

Cozze

Steamed mussels with tomato sauce

PRIMO

Orecchiette with broccoli rabe

SECONDO

Pescespada

Grilled swordfish with pureed fava beans and bitter greens

DOLCE

Almond cake

**$60**

**RESERVATIONS 231-421-1218**