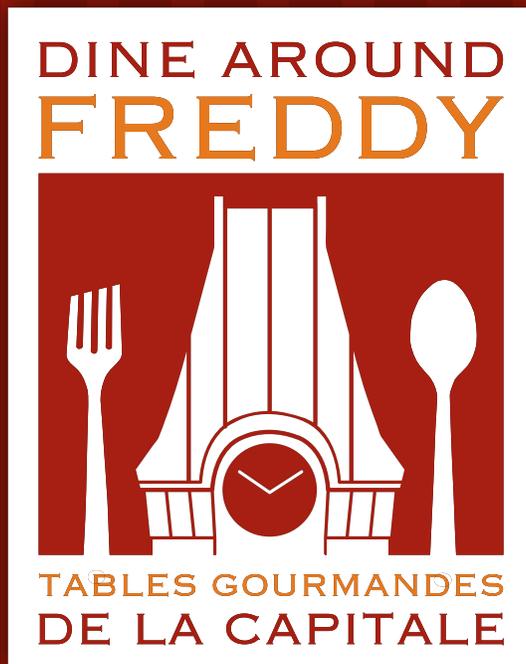


In Celebration of *Fine Cuisine* | Une célébration de la *bonne cuisine*



JANUARY 24 – FEBRUARY 10
DU 24 JANVIER AU 10 FÉVRIER



Menu: \$31

Menu: 31 \$

Fredericton
TOURISM • TOURISME



EACH PARTICIPATING RESTAURANT WILL DONATE \$1 PER DINE AROUND PLATE SOLD TO THE
FREDERICTON COMMUNITY KITCHENS INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

POUR CHAQUE REPAS VENDU DANS LE CADRE DE TABLES GOURMANDES, LES RESTAURANTS PARTICIPANTS
FERONT UN DON DE 1 \$ AU LES CUISINES COMMUNAUTAIRES DE FREDERICTON INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

APPETIZER

Shrimp Peposa

Crispy fried black tiger shrimp. Served with a fiery Calabrian tomato dipping sauce

or

Fresh Mozza

Herb marinated fresh mozzarella with tomato caper relish & black olive tapenade stacked on grilled bread

MAINS

Atlantic Cod

Prosciutto wrapped cod with winter greens, salt cod potato cake & a carrot butter sauce

or

Northern Italian Steak Frites

Grilled flat iron steak grilled the way you like it & topped with bagna cauda sauce. Served with parmesan salt & pepper fries

or

Squash Ravioli

Handmade butternut squash ravioli in a brown butter sage sauce with toasted bread crumbs & walnuts

DESSERT

Chocolate 'Salumi'

Thin sliced chocolate studded with pistachios & dried fruits. Dusted with powdered sugar & cocoa. Served with house-made jam & brioche

or

Cannoli

Sweetened ricotta with chocolate chips in a cannoli with lemon curd

ENTRÉES

Peposa de crevettes

Crevettes tigrées frites croustillantes. Servies avec trempette aux tomates épicées de Calabre

ou

Mozza fraîche

Mozzarella fraîche marinée aux herbes avec relish aux tomates et aux câpres et tapenade d'olives noires empilés sur pain grillé

PLATS PRINCIPAUX

Morue de l'Atlantique

Morue enveloppée de prosciutto avec légumes verts d'hiver, galettes de pommes de terre à la morue salée et sauce au beurre et aux carottes

ou

Steak frites du nord de l'Italie

Bifteck de haut de palette grillé à votre goût et nappé d'une sauce bagna cauda. Servi avec frites au parmesan salées et poivrées

ou

Raviolis à la courge musquée

Raviolis à la courge musquée faits maison dans une sauce à la sauge et au beurre brun avec chapelures et noix rôties

DESSERTS

Salumi au chocolat

Fines tranches de chocolat constellées de pistaches et de fruits secs. Saupoudrées de sucre en poudre et de cacao. Servies avec brioches et confiture maison

ou

Cannoli

Ricotta sucrée avec pépites de chocolat dans un cannoli avec crème au citron



Snap a photo of your
meal and tag it with
#DineAroundFreddy
for your chance to
win!