

## STUZZICHINI

FOIE GRAS PASTRAMI *with* TOASTED BRIOCHE *and* MOSTARDA \$30

SALUMI *with* LEEK AND FONTINA PANZEROTTI \$30

CICCHETTI: GNOCCHI ALLA ROMANA, ANCHOVY HAZELNUT TOAST *and* GIARDINIERA \$20

## ANTIPASTI

CHICORY SALAD

*with* PERSIMMONS, GOAT CHEESE  
*and* HORSERADISH

MOREL MUSHROOM SOUP

*with* TALEGGIO SCHISOLA

TESTINA MILANESE

*with* CLAM CONSERVA

GRILLED OCTOPUS

*with* RAMPS *and* CHARRED ONION JUS

SWEET ONION CREPE

*with* TRUFFLE *and* PARMESAN FONDUTA

## PASTA

CORZETTI

*with* PORCINI GLAZED MUSHROOMS  
*and* ST. MALACHI FONDUTA

SPIZZULUS

*with* GREEN GARBANZO BEANS *and* LARDO

MANDILLI DI SETA *with* PHEASANT RAGU,  
DONKO SHIITAKES *and* RHUBARB

SORPRESINE

*with* MUSSELS *and* SPRING ONIONS

CLASSIC SPLIT

SPINACH GNOCCHI *and* ALMOND TORTELLINI  
*with* RICOTTA SALATA *with* TRUFFLE  
*and* BROWN BUTTER *and* PARMESAN

ADDITIONAL PASTA

\$24 supplement

*“alla fine, ho maturato la convinzione di fare questo mestiere quando mi sono accorto che il gusto, e una cosa importante, che da stare al tavolo e una cosa importante, che condividere un formaggio, o un vino, un piatto o una serata, é una cosa importante”*

## SECONDI

CELERIAC *with* UMBRIAN LENTILS *and* LEEKS

GRILLED BLACK BASS *with* CITRUS, OLIVES *and* BASIL

SMOKED BABY GOAT *with* HOUSE-MILLED SOFT POLENTA

SUCKLING PIG *with* POMME PUREE *and* SNAP PEAS

## DOLCI

RUM BABA

*with* CARAMEL BANANAS, PASSION FRUIT *and* BLACK SESAME

APPLE-HAZELNUT TART *with* HONEY THYME GELATO

MOLTEN PISTACHIO CAKE *with* GRAPEFRUIT *and* BUTTERMILK GELATO

TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE *with* BLACKCURRANT

SELECTION OF CHEESE *with* ACCOMPANIMENTS

\$22 supplement