

STUZZICHINI

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

SALUMI *with* LEEK AND FONTINA PANZEROTTI \$30

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 *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

POACHED HALIBUT *with* SPRING PEAS, MEYER LEMON *and* PISTACHIO

SMOKED BABY GOAT *with* HOUSE-MILLED SOFT POLENTA

SUCKLING PIG *with* POMME PUREE *and* ASPARAGUS

DOLCI

SWEET PEA *and* LEMON CREPE CAKE *with* STRAWBERRIES

CHEESECAKE PARFAIT *with* ROASTED RHUBARB *and* ALMOND GRANITA

MOLTEN PISTACHIO CAKE *with* KUMQUATS *and* LEMON CURD GELATO

COFFEE SEMIFREDDO *with* FUDGE BROWNIE *and* MERINGUE

SELECTION OF CHEESE *with* ACCOMPANIMENTS

\$22 supplement