

STUZZICHINI

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

SALUMI *with* LEEK AND FONTINA PANZEROTTI \$30

ANTIPASTI

SUMMER TOMATO SALAD

BISON TARTARE *with* HORSERADISH
and BUTTERMILK VINAIGRETTE

CHORIZO STUFFED SQUID
with HARICOTS VERTS

SWORDFISH SPIEDINI
with GREEN OLIVE
and PINE NUT BAGNA CAUDA

SWEET ONION CREPE
with TRUFFLE *and* PARMESAN FONDUTA

PASTA

BURRATA CAMELLE
with CHANTERELLE MUSHROOMS

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
with ZUCCHINI *and* BACON

PAPPARDELLE
with RABBIT RAGU *and* PEACHES

PACCHERI ALL'ARRABBIATA *with* LOBSTER

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

DRY-AGED DUCK *with* CHARRED ENDIVE *and* FIG

WHOLE ROASTED STRIPED BASS *with* POTATO ROSTI, TOMATOES *and* OLIVES

SMOKED LAMB *with* CORN SCAFATA

EGGPLANT MILANESE *with* POTATO ROLLATINI

DOLCI

ROASTED PEACH SHORTCAKE *with* POLENTA BISCUIT
and BLACK RASPBERRY SWIRL GELATO

COFFEE SEMIFREDDO *with* FUDGE BROWNIE *and* MERINGUE

CHERRY CHEESECAKE *with* MILK CHOCOLATE *and* COCONUT

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

SELECTION OF CHEESE *with* ACCOMPANIMENTS
\$22 *supplement*