

## 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

SWORDFISH SPIEDINI  
*with* GREEN OLIVE  
*and* PINE NUT BAGNA CAUDA

PEPPER JELLY GLAZED PORK RIBS  
*with* FENNEL POLLEN *and* YOGURT

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 TILEFISH *with* POTATO ROSTI, TOMATOES *and* OLIVES

SMOKED LAMB *with* CORN SCAFATA

EGGPLANT MILANESE *with* POTATO ROLLATINI

## DOLCI

---

PEACH PAVLOVA *with* SWEET CORN GELATO  
*and* LEMON VERBENA

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