

## STUZZICHINI

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

SALUMI *with* LEEK AND FONTINA PANZEROTTI \$30

## ANTIPASTI

ARTICHOKE ALLA GIUDIA  
*with* SUNCHOKE *and* PARMIGIANO

SHIMA AJI CRUDO  
*with* APPLES *and* PEANUTS

WILD BOAR MORCILLA *with* PEAR *and*  
POMEGRANATE

PEPPER GLAZED PORK RIB  
*with* FENNEL POLLEN *and* YOGURT

SWEET ONION CREPE  
*with* TRUFFLE FONDUTA

## PASTA

LOBSTER BISQUE CAPPELLETTI  
*with* TOMATO BUTTER

SCIALATIELLI  
*with* CAVIAR *and* OYSTER FRITTO

FOGLIE D'ULIVO  
*with* PORK TROTTER RAGU *and* APPLES

TONNARELLI  
*with* WILD MUSHROOM BOLOGNESE

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

IBERICO PORK WELLINGTON  
*with* PORK CHEEK, MUSTARD GREENS *and* POTATO GRATIN

HALIBUT *with* MATSUTAKE *and* FENNEL SALAD  
*and* NORI BEURRE BLANC

RIBOLLITA *with* BORLOTTI BEANS, RED KALE  
*and* SOURDOUGH CROUTONS

## DOLCI

PANETTONE *with* PISTACHIO *and* ZABAGLIONE

CONCORD GRAPE SEMIFREDDO  
*with* WHITE SESAME CAKE *and* BLACK SESAME HALVAH

BAKED CHOCOLATE CUSTARD  
*with* HAZELNUTS, CARAMEL *and* CREME FRAICHE

PEAR SBRICIOLATA *with* MAPLE GELATO

MOLTEN PISTACHIO CAKE  
*with* ROASTED FIGS *and* GINGER FROZEN YOGURT

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