

STUZZICHINI

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

SALUMI *with* GNOCCO FRITTO \$30

ANTIPASTI

ARTICHOKE ALLA GIUDIA
with SUNCHOKE *and* PARMIGIANO

SHIMA AJI CRUDO
with APPLES *and* PEANUTS

WILD BOAR MORCILLA *with* PEAR *and*
POMEGRANATE

NANTUCKET BAY SCALLOPS
with PARSNIP, CAVIAR
and LEMON PEPPER POTATO CHIPS

SWEET ONION CREPE
with TRUFFLE FONDUTA

PASTA

SWEET POTATO TORTELLI *with* KING CRAB
and TURMERIC HOLLANDAISE

SCIALATIELLI
with CAVIAR *and* OYSTER FRITTO

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

FETTUCCINE *with* BLACK TRUMPET MUSHROOMS

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* FENNEL SALAD
and NORI BEURRE BLANC

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

DOLCI

CONCORD GRAPE SEMIFREDDO
with BLACK *and* WHITE SESAME

TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE
with HAZELNUTS *and* FRANGELICO CARAMEL

MAPLE PARSNIP CRÈME BRÛLÉE *with* LEMON RICOTTA COOKIES

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

SELECTION OF CHEESE *with* ACCOMPANIMENTS
\$22 supplement