

## 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

LONZINO COTTO *with* SWEETBREADS  
*and* PICKLED PEPPERS

CAMPO ROSSO VEGETABLE FANTASIA  
*with* ANCHOVY DRESSING  
*and* 6 MINUTE EGG

SWEET ONION CREPE  
*with* TRUFFLE FONDUTA

## PASTA

SWEET POTATO TORTELLI *with* KING CRAB  
*and* TURMERIC HOLLANDAISE

SCIALATIELLI  
*with* BOTTARGA *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

TORTA DI MELE *with* DATE BUTTER  
*and* FIOR DI LATTE GELATO

TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE  
*with* HAZELNUTS *and* FRANGELICO CARAMEL

MAPLE PARSNIP CRÈME BRÛLÉE *with* LEMON RICOTTA COOKIES

MOLTEN PISTACHIO CAKE  
*with* ROASTED FIGS *and* HONEY CARDAMON GELATO

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