

# *menu degustazione*

## **six course tasting menu 75**

sommelier's wine pairings 40

### **il fiore di zucchini**

ricotta stuffed squash blossoms, balsamic creme  
principe, silver emotion, brut, prosecco n/v

### **i ravioli**

shrimp and scallop ravioli, lemon, chile  
st. pauls, riesling, alto adige, 2008

### **il barramundi**

barramundi, romaine lettuce, anchovy  
broglia, gavi di gavi, la meirana, piemonte, 2008

### **i garganelli all'anatra**

duck confit, caper berries, parmesan cheese  
la massa, chianti classico, *giorgio primo*, toscana, 2001

### **l'agnello**

roasted lamb, artichokes, pomme delphine  
rocche costamagna, barolo, *annunziata*, piemonte, 2005

### **la terrina di fragola**

white chocolate strawberry terrine, black pepper  
le pupille, sauvignon/semillion, *sol alto*, toscana, 2004

# *antipasti*

**per cominciare** *“to begin”*

**la burrata 13**

burrata, endive, basil pesto, crostini

**il salmone affumicato 14**

smoked salmon, cauliflower panna cotta, fennel

**il carpaccio 15**

beef carpaccio, crispy aioli, baby lettuce

**le cappesante 14**

seared diver scallops, potatoes, salsa verde

**il tagliere di affettati con gnocco fritto 16**

house selection of charcuterie, gnocco modena style

**la zuppa 10**

roasted carrot soup, crostini

**le insalate** *“the salads”*

**l'insalata di mele 14**

pink lady apples, bacon, candied walnuts, arugula

**le lattughe miste 10**

mixed baby lettuces, shaved parmesan, red wine vinaigrette

**l'insalata di polipo 15**

baby octopus salad, blood orange, wild greens

**l'insalata di asparagi 13**

california asparagus, lemon aioli, almonds, chile vinaigrette

# *primi piatti*

## **le paste all' uovo “fresh egg pasta”**

### **gli spaghetti alla chitarra con pesto alla trapanese 18**

basil spaghetti, tomato-almond pesto

### **i tagliolini con granceola 26**

dungeness crab tagliolini, tomatoes, basil

### **le pappardelle al fagiano 19**

pappardelle, roasted pheasant, morel mushrooms

### **i cavatelli di ricotta e spinaci 18**

house made spinach ricotta cavatelli, venison-mushrooms ragout

## **le paste di grano duro “hard durum wheat pasta”**

### **i rigatoni all'amatriciana 17**

rigatoni, smoked pork jowl, onions, tomatoes, pecorino

### **i pizzoccheri della valtellina 19**

buckwheat pasta, cabbage, potatoes, fontina, sage cream

### **i garganelli 18**

garganelli, pork sausage, parmesan, fennel seeds

## **le paste ripiene e al forno “filled and baked pasta”**

### **gli agnolotti all'aragosta 26**

shrimp and lobster agnolotti, lemon, chile

### **i ravioli con scamorza 17**

smoked mozzarella ravioli, asparagus, radish

### **la lasagna alla bolognese 17**

veal bolognese lasagna, parmesan cheese

## **i risotti “vialone nano rice dishes”**

### **il risotto di piselli 18**

risotto, english peas, cherry tomatoes, garlic creme

### **il risotto ai gamberi 21**

saffron risotto, seafood ragout, spot prawns

### **il risotto ai finferli e ortica 20**

chantrelle mushroom risotto, stinging nettle, pancetta

# *secondi piatti*

## **i pesci “fish”**

### **il barramundi 30**

barramundi, puttanesca, anchovy crostini

### **lo snapper 33**

snapper, celery root, pancetta, piquillo pepper

### **l'ippoglosso 32**

halibut, potato gnocchi, peas, asparagus, balsamic

## **le carni “meat”**

### **il maiale 29**

braised pork cheek, turnip, spinach, blackberries

### **la lombatina di vitella 36**

veal chop, sweetbreads, carrots, celery, onions

### **il pollo 27**

parmesan crusted chicken, farro, market vegetables

### **l'agnello 28**

roasted lamb rack, garlic polenta, onions, zucchini pesto

### **la bistecca 37**

new york steak, crispy potato, fava beans, black trumpet mushrooms

### **la bistecca per due 85**

bone-in ribeye for two, artichokes, tuscan kale, saffron arancini, fontina

**chef:** celestino drago

**chef di cucina:** ian gresik

**direttore:** matteo ferdinandi

a service charge of 20 % will be included on parties of six or more