

menu degustazione

six course tasting menu 75

wine pairings 40

I'antipasto misto

burrata, speck, eggplant, haricot vert, peppers
luigi ferrando, erbaluce, *la torazza*, piemonte, 2007

gli spaghetti alla chitarra

spaghetti alla chitarra, mussels, capers
feudi della medusa, vermentino, *albithia*, sardegna, 2006

il risotto alla capesante

pancetta risotto, squash blossom, diver scallop
castello di ama, sangiovese rosato, toscana, 2007

il fegato d'anatra

foie gras, polenta cake, black mission figs
gulfi, nero d'avola, *nerojbleo*, sicilia, 2005

guancia di vitella

veal cheeks, rapini pesto, chanterelle
grifalco lucania, aglianico del vulture, 2004

il panino di cioccolata

hazelnut ganache, bananas, bacon, brown sugar gelato
le pupille, sauvignon/semillion, *sol alto*, maremma, 2004

antipasti

per cominciare *“to begin”*

la burrata 13

burrata, tomatoes, olive oil, crostino

il salmone affumicato 12

smoked salmon, cauliflower panna cotta, fennel

il carpaccio di langostino 18

langoustine carpaccio, raspberries, micro herbs, citrus dressing

la pancetta brasata 14

pork belly, farro, spinach, blueberries

il carpaccio di tonno 16

seared tuna, zucchini puree, squash blossom

il tagliere di affettati con gnocco fritto 16

house selection of charcuterie, gnocco modena style

la zuppa 10

celery root soup, crispy celery leaves

le insalate *“the salads”*

i pomodori 15

heirloom tomatoes, candied pine nuts, evoo sabayon

le verdure e lattughe novelle 14

assorted baby vegetables, young lettuces, white balsamic vinegar

le lattughe miste 10

mixed baby lettuces, shaved parmesan, red wine vinaigrette

la panzanella di bietole 14

market beets, focaccia croutons, baby spinach, truffle pecorino

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 estivi con granceola 25

dungeness crab tagliolini, tomatoes, basil

le pappardelle al fagiano 19

pappardelle, roasted pheasant, morel mushrooms

i cavatelli di ricotta e spinaci 17

house made spinach ricotta cavatelli, venison-mushrooms ragout

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

i paccheri 20

paccheri, spot prawns, puttanesca sauce

i rigatoni all'amatriciana 17

rigatoni, smoked pork jowl, onions, tomatoes, pecorino

i pizzoccheri della valtellina 18

buckwheat pasta, cabbage, potatoes, fontina, sage cream

i garganelli 17

garganelli, pork sausage, parmesan, fennel seeds

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

gli agnolotti con tartufo estivo 20

ricotta agnolotti, shaved summer truffles

i ravioli con capesante 18

shrimp ravioli, diver scallop, lemon, chile

la lasagna alla bolognese 17

veal bolognese lasagna, parmesan cheese

i risotti *“vialone nano rice dishes”*

il risotto con pomodori e gorgonzola 17

risotto, cherry tomatoes, basil, gorgonzola

il risotto ai gamberi 18

saffron risotto, seafood ragout, spot prawns

il risotto all'aragosta 24

maine lobster risotto, mushrooms, herbs

secondi piatti

i pesci “fish”

l' ippoglosso 30

alaskan halibut, corn, squash, pancetta

il branzino 33

branzino, gnocchi, peppers, scallion purée

la pescatrice 32

monkfish, crispy potato, olive, tomato

le carni “meat”

la quaglia 29

focaccia stuffed quail, cannellini beans

la lombatina di vitella 36

veal chop, sweetbreads, carrots, onions

il pollo ruspante 27

crispy chicken, assorted beans, haricots verts

il guanciaie di vitella 27

braised veal cheeks, endive, parsnips, almonds

la bistecca di bue piemontese 37

piemontese ny steak, artichokes, garlic crème

la bistecca per due, con zabaione di rosmarino 80

bone-in ribeye for two, fingerling potatoes, spinach, rosemary

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