



## *Il Gran Menu*

*Tasting Menu  
7 course // \$130*

*wine pairing // \$95*

### **Ostriche all'Olio di Oliva**

wellfleet oyster, olive oil granita, pickled cucumber

### **Carpaccio di Manzo con Radicchio**

creekstone farms beef carpaccio, radicchio, lemon oil, piave cheese

### **Polpo alla Piastra con Piselli**

seared octopus, chilled pea emulsion, pea tendrils, culatura d'alici

### **Spghettini alla Chitarra con Cozze**

thin hand-cut pasta, zucchini blossoms, mussells, ligurian chili

### **Pici con Ragu alla Fiorentina**

tuscan hand-rolled noodles, roasted squab ragu, trippa alla fiorentina

### **Involtino di Quaglia con Verdure Sotto Aceto**

stuffed quail, mortadella, pickled beets, mache salad

### **Duo di Panna Cotta al Cocco e Ciliegia**

coconut panna cotta, passion fruit foam, hibiscus gelee, coconut shortbread  
limoncello crema, moscavado meringue, cherry sorbet

*Kindly refrain from the use of cellular phones while in the dining room*



*Menu Prezzo Fisso*  
4 course // \$84

ANTIPASTI

**Passato di Piselli con Prosciutto // 16**

chilled pea soup, whipped ricotta cheese, prosciutto crisp

**Insalata Primaveraile con Robiola Fresca // 15**

market salad, crisp spring vegetables, robiola crostino

**Capasante Dorate e Agrodolce di Uva // 19**

seared scallops, grappa-soaked raisins, toasted marcona almonds

**Carne Albese con Crescione e Parmigiano // 17**

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

**Terrina di Coda di Bue e Fegato Grasso // 19**

country-style oxtail and foie gras terrine, pear mostarda, pickled chanterelles

**Animelle Milanese con Gremolata di Mela // 18**

crisp sweetbread, apple gremolata, celery root, veal cream

**Involentino di Quaglia con Verdure Sotto Aceto // 17**

stuffed quail, mortadella, pickled beets, mache salad



## LE PASTE

### Garganelli con Pesto d'Estate 16 // 27

hand-made pasta quills, basil-pesto, chanterelles, fresh peas

### Gnocchi con Pomodoro San Marzano 15 // 25

russet potato gnocchi, slow-cooked san marzano tomato ragu, basil

### Pappardelle con Agnello e Santoreggia 17 // 28

hand-made pasta ribbons, roast baby lamb, savory, pecorino

### Agnolotti del Plin con Tonno di Coniglio 17 // 28

piemontese-style rabbit ravioli, baby carrots, peas, rabbit sausage

### Busiati al Ferro Amatriciana con Merluzzo Affumicato 15 // 25

hand-rolled maccheroni, amatriciana-style ragu, baby calamari, smoked cod belly

### Tortelloni Tartufati con Fonduta di Talleggio 17 // 28

braised veal and truffle ravioli, veal reduction, talleggio fonduta

## I RISOTTI

### Risotto con Spugnoli e Fontina Val d'Aosta 15 // 25

acquarello risotto, fresh english peas, morels, asparagus, fontina val d'aosta



## I PESCI

### Astice con Bagna Caoda e Caviale // 38

poached lobster, trout roe, roasted cauliflower, piemontese anchovy sauce

### Dentice con Fregola Sarda e Asparagi // 34

seared red snapper, saffron-fregola risotto, asparagus, fresh herbs

### Ippogoloso con Carciofi e Ceci // 36

poached alaskan halibut, fresh chickpea purée, artichokes, lemon oil

## LE CARNI

### Agnello con Cardoncelli e Finocchio // 39

roasted lamb rack, braised cardoon, fennel puree, preserved lemon-lovage jus

### Nodino di Vitello con Cipolline e Pancetta // 42

roasted amish veal chop, cipolline onions, grilled radicchio, pancetta cream sauce  
(\$12 prix fixe supplement)

### Tagliata di Manzo con Funghi e Midollo // 41

creekstone farms sirloin, hen of the woods, parsnip puree, roasted fingerling potatoes  
red wine-bone marrow sauce