



Menu alla L'Estate

Summer Tasting Menu

4 course // \$65

Gamberi con Rucola Panzanella

olive oil poached prawns, meyer lemon olivada, arugula panzanella salad

Carne Albese con Crescione e Parmigiano

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

//

Tortelloni Tartufati con Talleggio Fonduta

braised veal and truffle ravioli, veal reduction, talleggio fonduta

Pappardelle con Ragu di Bue

wide pasta ribbons, braised oxtail ragu, shaved pecorino cheese

//

Filetto di Vitello con Gremolata

seared veal tenderloin, apple-bone marrow gremolata, salsify puree

Agnello con Carciofi

roasted lamb rack, fresh chickpeas, artichokes, rosemary lamb jus

//

Ciliegia

limoncello crema, moscavado meringue and cherry sorbet

Torrone

piemontese nougat semifreddo, hazelnut cake, warm chocolate sauce



Menu alla L'Estate

Summer Tasting Menu

4 course // \$65

Gamberi con Rucola Panzanella

olive oil poached prawns, meyer lemon olivada, arugula panzanella salad

Carne Albese con Crescione e Parmigiano

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

//

Tortelloni Tartufati con Talleggio Fonduta

braised veal and truffle ravioli, veal reduction, talleggio fonduta

Pappardelle con Ragu di Bue

wide pasta ribbons, braised oxtail ragu, shaved pecorino cheese

//

Filetto di Vitello con Gremolata

seared veal tenderloin, apple-bone marrow gremolata, salsify puree

Agnello con Carciofi

roasted lamb rack, fresh chickpeas, artichokes, rosemary lamb jus

//

Ciliegia

limoncello crema, moscavado meringue and cherry sorbet

Torrone

piemontese nougat semifreddo, hazelnut cake, warm chocolate sauce



Menu Prezzo Fisso
2 course // \$36
each additional savory course // \$18

APPETIZERS

Insalata Mista Primaveraile

market salad, crisp spring vegetables, robiola crostino

Passato di Piselli con Prosciutto

chilled pea soup, whipped ricotta cheese, prosciutto crisp

Gamberi con Rucola Panzanella

olive oil poached prawns, meyer lemon olivada, arugula panzanella salad

Capesante Dorate e Agrodolce di Uva

seared scallops, grappa-soaked raisins, toasted marcona almonds

Carne Albese con Crescione e Parmigiano

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

Terrina di Fegato Grasso e Coda di Bue

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



I PRIMI

Garganelli con Pesto Primaveraile

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

Gnocchi con Pomodoro San Marzano

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

Pappardelle con Ragu di Bue

wide pasta ribbons, braised oxtail ragu, shaved pecorino cheese

Agnolotti del Plin con Tonno di Coniglio

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

Tortelloni Tartufati con Talleggio Fonduta

braised veal and truffle ravioli, veal reduction, talleggio fonduta

Risotto con Spugnoli e Fontina Val d'Aosta

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



I SECONDI

I PESCI

Dentice con Asparagi e Fregola

sauteed red snapper, saffron-fregola risotto, asparagus, herb vinaigrette

Brodetto Ippogoloso con Granchio

olive oil poached alaskan halibut, crab, clams, adriatic fish stew

Salmone con Bietola e Oliva Taggiasca

roasted scottish salmon, swiss chard, ligurian olive, celery root puree

LE CARNI

Filetto di Vitello con Gremolata

seared veal tenderloin, apple-bone marrow gremolata, salsify puree

Polletto al Mattone con Fagioli

roasted baby chicken, controne beans, braised tuscan kale, rosemary jus

Tagliata di Manzo con Patate e Navone

sliced creekstone farms flat iron steak, wild mushrooms, roasted potatoes
parsnip puree and red wine jus

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