

ANTIPASTI

SFORMATINO DI BROCCOLI, SPUMA DI PARMIGIANO, PISELLI E BERGAMOTTO \$20

BROCCOLI FLAN, PARMIGIANO 'MOUSSE', PEAS AND BERGAMOT

POLPO ALLA BRACE, LENTICCHIE, SPUMA DI PATATE \$23

OCTOPUS GRILLED OVER COALS, BRAISED LENTILS, POTATO FOAM

CAPELANTE, CAVOLFIORINO IN DUE MODI, MELAGRANO* \$26

WARMED SCALLOPS, CAULIFLOWER TWO WAYS, POMEGRANITE

INSALATA MISTA DI RADICCHIO, AGRUMI, STRACCIATELLA DI BURRATA \$19

WINTER SALAD OF ITALIAN RADICCHIO, WINTER CITRUS, STRACCIATELLA

MOSAICO DI BARBABIETOLE, CAPRINO, ERBE AMARE \$19

MOSAIC OF RED AND YELLOW BEETS, APPLE-GOAT CHEESE, BITTER GREENS

PRIMI

RISOTTO 'CACIO E PEPE,' PROFUMO DI LIME \$23

SAN MASSIMO CARNAROLI RICE, 'CACIO E PEPE,' LIME ZEST

TAGLIATELLE AL RAGU' \$24

BEEF AND PORK, 'MUTTI' TOMATO AND PARMIGIANO REGGIANO

AGNOLOTTI DI GENOVESE, FONDATA DI PARMIGIANO, RISTRETTO DI VITELLO \$27

BRAISED BEEF AND ONION 'NAPOLITANO STYLE', PARMIGIANO FONDUE, VEAL JUS

TORTELLI DI BURRATA, AGRUMI, SALSA ALL'ASTICE \$27

BURRATA RAVIOLI, CITRUS, LOBSTER SAUCE

PAPPARDELLE ALL' UOVO, RAGU' DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA \$25

EGG PAPPARDELLE, RABBIT RAGU' – HUNTER STYLE

SPAGHETTI QUADRATI, RAGU' DI POLPO 'INZIMO', ERBETTE \$25

SQUARED SPAGHETTI, RED WINE BRAISED OCTOPUS, HERBS

CURLURGIONES, CARCIOFI FRITTI, BOTTARGA DI MUGGINE \$24

POTATO FILLED SARDINIAN RAVIOLI, FRIED ARTICHOKE, CURED MULLET ROE

SECONDI

POLLO ARROSTO, TERRINA DI COSCE, VERZA FARCITA* **\$36**

ROASTED 'GREEN CIRCLE' CHICKEN BREAST, BRAISED THIGH "TERRINE," STUFFED CABBAGE

BRASATO DI MANZO, MILLEFOGLIE DI PATATE, SPINACINO **\$36**

BRAISED BEEF SHORT RIB, LAYERED POTATO 'GRATIN', WILTED SPINACH

SPIGOLA, CARCIOFO, TARDIVO, SALSA BAGNA CAUDA* **\$39**

ROASTED WILD STRIPED BASS, ARTICHOKE, ITALIAN TARDIVO, GARLIC - ANCHOVY EMULSION

FILETTO DI CERVO, FAGIOLO BORLOTTO, CAROTE E SCALOGNO, SALSA BARBABIETOLE* **\$41**

ROASTED VENISON LOIN, BORLOTTO BEAN, CARROT AND ROASTED SHALLOT, BEET SAUCE

DEGUSTAZIONE DI PRIMI

FIVE COURSE PASTA TASTING, CHEFS CHOICE \$70

SUGGESTED WINE PAIRING \$40

MATERIA 'ESPERIENZA'

EXPERIENCE OUR SEVEN COURSE CHEFS TASTING \$110

SUGGESTED WINE PAIRING \$55

TASTING MENUS REQUIRE PARTICIPATION OF ENTIRE PARTY



*Thoroughly cooking meats, seafood, shellfish or eggs reduces the risk of foodborne illness.