



ANTIPASTI

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

OCTOPUS GRILLED OVER COALS, BRAISED LENTILS, POTATO FOAM

CRUDO DI PESCE BIANCO, SALSA DI MANDORLA, BRODO DI POMODORO* **\$19**

FLUKE CRUDO, ALMOND SAUCE, TOMATO BRODO, BABY VEGETABLE

INSALATA MISTA DAGLI ORTI LOCALI **\$18**

SALAD OF LOCAL GREENS - COOKED AND RAW VEGETABLES

TARTARE DI MANZO, AGLIO NERO, NOCCIOLA, ERBE AMARE* **\$22**

TARTAR OF BEEF, BLACK GARLIC, HAZELNUT, WILD GREEN SALAD

PEPERONE 'TONNATO'- CAPPERI, SEDANO CROCCANTE E ERBE AMARE **\$17**

ROASTED REP PEPPER WITH TONNATO SAUCE, CRIPSY CELERY, CAPER, HERBS

PRIMI

RISOTTO MANTECATO AL PESTO ALLA GENOVESE **\$24**

SAN MASSIMO CARNAROLI RICE, BASIL PESTO, STRACCIATELLA CHEESE

TAGLIATELLE AL RAGU' **\$25**

BEEF AND PORK, 'MUTTI' TOMATO AND PARMIGIANO REGGIANO

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA, SUGO ALLO GRANCHIO E POMODORINI **\$31**

SQUID INK TAGLIOLINI, LOCAL TOMATO AND MAINE CRAB 'SUGETTO'

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, A.O.P, PANGRATTATO E ACCUIGHE **\$26**

SPAGHETTI WITH MANILLA CLAMS, 'A.O.P,' ANCHOVY BREADCRUMB

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

SECONDI

ASTICE ALLA BARBECUE, FIORE DI ZUCCA RIPIENO, EMULSIONE AI CROSTACEI* **\$44**

BARBECUED LOBSTER, STUFFED SQUASH BLOSSOM, CRUSTACEAN EMULSION

FILETTO DI MANZO, PUREA DI PATATE, SCALOGNO SOTTO SALE, SALSA AL PEPE* **\$48**

ROASTED BEEF TENDERLOIN, POTATO PUREE, ROASTED SHALLOT, 'PEPPER SAUCE'

CODA DI ROSPO, MELANZANA 'BRUCIATA,' FONDO DI PEPERONE, CIMA DI RAPA* **\$38**

ROASTED MONKFISH, CHARRED EGGPLANT, RED PEPPER JUS, BROCCOLI RAPA

COSTOLETTA ALLA MILANESE, PATATE E RUCOLINA* **\$55**

BONE IN VEAL CUTLET "MILANESE STYLE," HERBED POTATOES, WILD ARUGULA

PETTO D'ANATRA STAGIONATO, CROCCHETTA DI PATATE, MARMELLATA DI CIPOLLA* **\$40**

DRY AGED ROHAN DUCK BREAST, POTATO CROQUETTE, ONION MARMELADE, SUNCHOKE

DEGUSTAZIONE DI PRIMI

FIVE COURSE PASTA TASTING, CHEFS CHOICE \$70

SUGGESTED WINE PAIRING \$40

MATERIA 'ESPERIENZA'

EXPERIENCE OUR SIX COURSE CHEFS TASTING \$105

SUGGESTED WINE PAIRING \$55

TASTING MENUS REQUIRE PARTICIPATION OF ENTIRE PARTY



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