



ANTIPASTI

POLPO ALLA BRACE, CREMA DI CECI, PEPERONE, SALSА VERDE **\$25**

OCTOPUS GRILLED OVER COALS, CHICK PEA PUREE, ROASTED PEPPER, SALSА VERDE

INSALATA MISTA DI STAGIONE **\$18**

SEASONAL SALAD OF MIXED RADICCHIO, COOKED AND RAW VEGETABLES

ANIMELLA DI VITELLO, CAVOLO NERO, EMULSIONE DI FEGATO GRASSO **\$26**

VEAL SWEETBREAD, CAULIFLOWER, BRAISED KALE, FOIE GRAS EMULSION

VELLUTATA DI PANNOCCHIE, FINFERLI, PARMIGIANO REGGIANO **\$21**

LOCAL CORN VELOUTE, CHANTERELLE MUSHROOM, PARMIGIANO

PRIMI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, PARMIGIANO REGGIANO, AGLIO NERO **\$41**

SAN MASSIMO CARNAROLI RICE, PORCINI MUSHROOM, PARMIGIANO, BLACK GARLIC

TAGLIATELLE AL RAGU' **\$25**

BEEF AND PORK, 'MUTTI' TOMATO AND PARMIGIANO REGGIANO

AGNOLOTTI DI GENOVESE, FONDUTA DI PARMIGIANO, RISTRETTO DI VITELLO **\$27**

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

TORTELLI DI BURRATA, AGRUMI, SALSА ALL'ASTICE **\$27**

BURRATA RAVIOLI, CITRUS, LOBSTER SAUCE

PAPPARDELLE, SUGO DI NANA - IN BIANCO, ROSMARINO **\$25**

BRAISED DUCK 'IN BIANCO,' PARMIGIANO REGGIANO, ROSEMARY

SECONDI

POLLO, PUREA DI PATATE, TERRINA DI COSCE, SPINACINO, UVETTA* **\$38**

GREEN CIRCLE CHICKEN BREAST, POTATO PUREE, DARK MEAT TERRINE, CHAMPAGNE GRAPE

IPPOGLOSSO, INDIVIA, BARBABIETOLE, SALSA CURRY* **\$44**

HALIBUT, BRAISED ENDIVE, SALT ROASTED BEETS, CURRY SAUCE

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

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

PETTO D'ANATRA STAGIONATO, ZUCCA IN DOE MODI, NOCCIOLA **\$41**

DRY AGED ROHAN DUCK BREAST, PUMPKIN TWO WAYS, HAZELNUT

DEGUSTAZIONE DI PRIMI

FIVE COURSE PASTA TASTING, CHEFS CHOICE \$70

SUGGESTED WINE PAIRING \$40

MATERIA 'ESPERIENZA'

EXPERIENCE OUR SIX 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.