



## ANTIPASTI

<b>POLPO ALLA BRACE, LENTICCHIE, SPUMA DI PATATE E NDUJA</b>	<b>\$25</b>
<i>OCTOPUS GRILLED OVER COALS, BELUGA LENTILS, POTATO FOAM AND NDUJA</i>	
<b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b>	<b>\$19</b>
<i>SEASONAL SALAD OF ITALIAN RADICCHIO AND WINTER CITRUS</i>	
<b>ASPARAGI, CIPOLLA E SALSA BIANCA</b>	<b>\$22</b>
<i>ASPARAGUS, SPRING ONION SOUBIS AND 'ANTIQUE HOLLANDIASE,' 18YR BALSAMIC</i>	
<b>CRUDO DI RICCIOLA, MANDORLA, MELOGRANO E KUMQUAT*</b>	<b>\$27</b>
<i>HAMACHI CRUDO, ALMOND, POMEGRANITE AND KUMQUAT</i>	
<b>CAPELANTE, FAGIOLI GIGANTI, AGLIO ORSINO E BAGNA CAUDA*</b>	<b>\$31</b>
<i>SEARED SCALLOPS, GIGANTE BEANS, CONFIT RAMP AND GARLIC-ANCHOVY EMULSION</i>	

## PRIMI PIATTI

<b>TAGLIATELLE AL RAGU'</b>	<b>\$26</b>
<i>BEEF AND PORK, 'MUTTI' TOMATO AND PARMIGIANO REGGIANO</i>	
<b>AGNOLOTTI DI GENOVESE, FONDUTA DI PARMIGIANO E RISTRETTO DI VITELLO</b>	<b>\$27</b>
<i>BRAISED BEEF AND ONION 'NAPOLITANO STYLE,' PARMIGIANO FONDUE, VEAL JUS</i>	
<b>RISOTTO AI PISELLI, TARTARE DI CAPELANTE, BOTTARGA E RAFANO</b>	<b>\$28</b>
<i>PEA RISOTTO, SCALLOP TARTAR, MULLET ROE AND HORSERADISH</i>	
<b>TORTELLI DI RICOTTA, BROCCOLI E LIMONE CANDITO</b>	<b>\$27</b>
<i>SHEEPS MILK RICOTTA RAVIOLI, BROCCOLI AND CANDIED LEMON</i>	
<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'ASTICE, POMODORINI E BURRATA</b>	<b>\$33</b>
<i>'CHITARRA' SPAGHETTI, LOBSTER, CHERRY TOMATO AND BURRATA</i>	

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

## **SECONDI PIATTI**

**SALMONE LEGGERMENTE COTTO, PORRO, GIARDINIERA\*** **\$38**

LIGHTLY COOKED ORGANIC SALMON, GRILLED LEEK, FAVA GIARDINIERA

**COSTOLETTA ALLA MILANESE, PATATE AL ROSMARINO\*** **\$60**

BONE-IN VEAL CUTLET, ROSEMARY POTATOES

**SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA, ASPARAGI\*** **\$39**

STRIPED BASS IN "CRAZY WATER," TAGGIASCA OLIVE AND ASPARAGUS

**ANATRA, TOPINAMBUR, FEGATINO\*** **\$42**

DRY AGED DUCK BREAST, SUNCHOKE AND LIVER PATE

**BISTECCA ALLA FIORENTINA, PER 2\*** **\$125**

32 OZ PORTERHOUSE STEAK - FOR 2

## **MENU 'IL VIAGGIO'**

A 7 COURSE DEGUSTATION MENU 'PER GUSTARE' OUR INTERPRETATION OF ITALIAN GASTRONOMY

**\$125 PER PERSON**

**\$55 SUGGESTED WINE PAIRING**

*\*TASTING MENU REQUIRES PARTICIPATION OF ENTIRE PARTY\**



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