



## ANTIPASTI

**POLPO ALLA LUCIANA, CECINA, MARMELLATA DI POMODORO** \$26

GRILLED OCTOPUS, SANTA LUCIA SAUCE, FRIED CHIC PEA, TOMATO MARMELADE

**ZUPPA DI TOPINAMBUR, FLAN DI CAVOLFIORE E TARTUFO NERO** \$22

ROASTED SUNCHOKE SOUP, CAULIFLOWER & BLACK TRUFFLE FLAN

**INSALATA DI RADICCHI MISTI E ARANCIA ROSSA** \$19

SALAD OF MIXED ITALIAN RADICCHIO & BLOOD ORANGE

**TONNO 'TONNATO' \*** \$31

YELLOWFIN TUNA CRUDO, TONNATO SAUCE, OSETRA CAVIAR

**BACCALA E CECI, SALSA AL NDUJA\*** \$24

LIGHTLY GRILLED SALT COD, CHICK PEA, NDUJA SAUCE

## PRIMI PIATTI

**TAGLIATELLE AL RAGU'** \$26

BEEF AND PORK, 'MUTTI' TOMATO & PARMIGIANO REGGIANO

**CASONCELLI DI GUANCIA BRASATA** \$28

BRAISED BEEF CHEEK CASONCELLI, FOIE GRAS EMULSION & FIORE SARDO

**LINGUINE ALLE VONGOLE, A.O.P, BOTTARGA, PAN ACCIUGHE \*** \$31

'LA MOLISANA' LINGUINE, MANILA CLAMS, A.O.P, CURED MULLET ROE, ANCHOVY BREADCRUMB

**RISOTTO ALLE CIME DI RAPA, RICCI DI MARE, AGLIO NERO\*** \$30

SAN MASSIMO CARNAROLI RICE, BROCCOLI RAPA, SEA URCHIN & BLACK GARLIC

**TAGLIOLINI NERI ALLO SCOGLIO \*** \$33

SQUID INK TAGLIOLINI, SUGO OF SCALLOPS, CALAMARI, OCTOPUS & CLAMS

## SECONDI PIATTI

**IPPOGLOSSO ALLA MUGNAIA, INVOLTINO DI CAVOLO NERO\*** **\$42**

*ROASTED HALIBUT ALLA MEUNIERE, STUFFED KALE*

**FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI\*** **\$60**

*BEEF TENDERLOIN, FOIE GRAS & SAUCE PERIGORD*

**PETTO D'ANATRA, CASTAGNE, FINANZIERA\*** **\$42**

*DRY-AGED DUCK BREAST, CHESNUTS, TUSCAN KALE & OFFAL*

**CAPELANTE, CARCIOFI RIPIENI, SCAROLA\*** **\$44**

*SCALLOPS, STUFFED ARTICHOKE, ESCAROLE*

**BISTECCA ALLA FIORENTINA \*** **\$125**

*32 OZ PORTERHOUSE STEAK WITH SEASONAL CONTORNI*

## MENU 'IL VIAGGIO'

A 6 COURSE DEGUSTATION MENU 'PER GUSTARE' OUR INTERPRETATION OF ITALIAN GASTRONOMY

**\$135 PER PERSON**

**\$65 SUGGESTED WINE PAIRING**

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



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