



Menu delle Langhe

Piemontese Tasting Menu

7 course // \$130

wine pairing // \$75 // \$150

Carne Albese con Crescione e Parmigiano

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

Astice con Bagna Caoda e Caviale

poached lobster, trout roe, roasted cauliflower, piemontese anchovy sauce

Sformato di Mandorle con Lumache

robiola and almond sformato, braised snail ragu, black truffle

Uovo in Raviolo alla Bergese con Animelle

egg and nettle raviolo, crisp sweetbreads, black trumpet mushrooms

Gnocchi alla Norcia

potato gnocchi, norcia-style black truffle and parmigiano

Petto di Anitra e Cotechino

seared duck breast, tuscan lentils, duck cotechino, huckleberry jus

Duo di Panna Cotta al Cocco e al Torrone

passion fruit foam, hibiscus gelee, coconut shortbread
piemontese nougat semifreddo, hazelnut cake, warm chocolate sauce

Kindly refrain from the use of cellular phones while in the dining room



Menu Prezzo Fisso
4 course // \$84

ANTIPASTI

Passato di Funghi e Ricotta // 18
warm mushroom soup, truffled ricotta, crostino

Capesante Dorate e Agrodolce di Uva // 17
seared scallops, grappa-soaked raisins, toasted marcona almonds

Insalata di Granchio e Fagioli di Mare // 21
chilled alaskan king crab salad, sea beans, spice creme fraiche, citrus
(\$6 prix fixe supplement)

Piccione con Fagioli all'Uccelletto // 19
roasted squab, tuscan-style cannellini bean ragu, leg confit

Terrina di Fegato d' Anitra e Pesca // 23
hudson valley foie gras terrine, anise pizzelle, caramelized pear puree, pine nut crumble
(\$8 prix fixe supplement)

Polenta Integrale con Creste di Gallo // 16
soft whole-grain polenta, cock's comb and pig trotter ragu, toma di rocca cheese

Carne Albese con Crescione e Parmigiano // 17
creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

Terrina di Coda di Bue e Fegato Grasso // 19
country-style oxtail and foie gras terrine, pear mostarda, pickled chanterelles



LE PASTE

Garganelli con Panna e Speck 17 // 28

pasta quills, battenkill valley fresh cream, speck, radicchio

Tagliatelle con Ragu di Vitello e Fonduta 16 // 26

thin egg pasta ribbons, braised veal ragu, parmigiano cheese

Spaghetti alla Carbonara di Ricci di Mare 19 // 29

sea urchin carbonara, dungeness crab, pancetta

Agnolotti del Plin con Marsala 17 // 28

piemontese-style ravioli, wild mushrooms, fava, marsala-sage jus

Cansonei con Baccala e Salsa Verde 15 // 25

bergamasco cod ravioli, potato-leek crema, baby arugula, salsa verde

Uovo in Raviolo alla Bergese con Animelle 17 // 27

egg and nettle raviolo, crisp sweetbreads, black trumpet mushrooms

I RISOTTI

Risotto con Ostriche e Cavolfiori 17 // 28

romanesco cauliflower risotto, wellfleet oysters, prosecco



I PESCI

Astice con Bagna Caoda e Caviale // 36

poached lobster, trout roe, roasted cauliflower, piemontese anchovy sauce

Branzino con Melograno e Zucca // 32

sauteed branzino, caramelized brussels sprouts, pancetta, acorn squash, pomegranate

Ippogoloso con Carciofi e Ceci // 34

poached alaskan halibut, fresh chickpea purée, artichokes, lemon oil

LE CARNI

Petto di Anitra e Cotechino // 38

seared duck breast, tuscan lentils, duck cotechino, huckleberry jus

Nodino di Vitello con Cipolline e Pancetta //42

roasted amish veal chop, cipolline onions, grilled radicchio, pancetta cream sauce
(\$12 prix fixe supplement)

Tagliata di Manzo con Funghi e Midollo // 41

creekstone farms sirloin, hen of the woods, parsnip puree, roasted fingerling potatoes
red wine-bone marrow sauce