



## Menu alla Primavera

Spring Tasting Menu

4 course // \$65

### Insalata di Granchio e Fagioli di Mare

chilled alaskan king crab salad, sea beans, spice creme fraiche, citrus

### Carne Albese con Crescione e Parmigiano

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

//

### Cansonei con Baccala e Salsa Verde

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

### Uovo in Raviolo alla Bergese

egg and nettle raviolo, black trumpet mushrooms

//

### Filetto di Vitello con Gremolata

seared veal tenderloin, apple-bone marrow gremolata, salsify puree

### Agnello con Carciofi

roasted lamb rack, fresh chickpeas, artichokes, rosemary lamb jus

//

### Le Due Torte

ricotta cheesecake, meyer lemon curd, moscato gelee, lemon-yogurt sorbet  
chocolate cake, banana mousse, peanut butter gelato



Menu Prezzo Fisso  
2 course // \$36  
each additional savory course // \$18

#### APPETIZERS

##### **Insalata Mista Primaveraile**

market salad, crisp spring vegetables, white balsamic vinaigrette

##### **Passato di Funghi e Ricotta**

warm mushroom soup, truffled ricotta, crostino

##### **Capesante Dorate e Agrodolce di Uva**

seared scallops, grappa-soaked raisins, toasted marcona almonds

##### **Carne Albese con Crescione e Parmigiano**

creekstone farms beef tartar, watercress puree, parmigiano crisp

##### **Terrina di Coda di Bue e Fegato Grasso**

country-style oxtail and foie gras terrine, peach mostarda, pickled chanterelles



## I PRIMI

### Garganelli con Panna e Speck

pasta quills, battenkill valley fresh cream, speck, radicchio

### Gnocchi con Pomodoro e Ricotta Salata

russet potato gnocchi, slow-cooked tomato ragu, basil, ricotta salata

### Agnolotti del Plin con Marsala

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

### Tagliatelle con Ragu di Vitello e Fonduta

thin egg pasta ribbons, braised veal ragu, parmigiano cheese

### Cansonei con Baccala e Salsa Verde

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

### Risotto con Ostriche e Cavolfiori

romanesco cauliflower risotto, wellfleet oysters, prosecco



## I SECONDI

### I PESCI

#### Dentice con Zucca e Cavolini

sautéed red snapper, caramelized brussels sprouts, pancetta, acorn squash

#### Brodetto Ippogoloso con Granchio

olive oil poached alaskan halibut, crab, clams, adriatic fish stew

#### Salmone con Bietola e Oliva Taggiasca

roasted scottish salmon, swiss chard, ligurian olive, celery root puree

### LE CARNI

#### Filetto di Vitello con Gremolata

seared veal tenderloin, apple-bone marrow gremolata, salsify puree

#### Polletto al Mattone con Fagioli

roasted baby chicken, controne beans, braised tuscan kale, rosemary jus

#### Tagliata di Manzo con Patate e Navone

sliced creekstone farms flat iron steak, wild mushrooms, roasted potatoes  
parsnip puree and red wine jus

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