



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 sfornato, braised snail ragu, black truffle

Uovo in Raviolo alla Bergese con Animelle

egg and spinach filled 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

Torrone

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

Ricciola Crudo con Melanzane e Caviare // 21

amberjack crudo, eggplant-lemon puree, lardo, american sturgeon caviar

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)

Piccione con Fagioli all'Uccelletto // 19

roasted squab, tuscan-style cannellini bean ragu, leg confit

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 al Nero di Seppia all' Amatriciana 17
squid ink pasta quills, amatriciana-style, smoked cod tripe, baby calamari

Tagliatelle con Ragù di Vitello e Fonduta
thin egg pasta ribbons, braised veal ragù, parmigiano cheese

Gnocchi di Castagne con Agnello 16
chestnut gnocchi, braised lamb neck, chili, chicory

Agnolotti del Plin con Marsala 17 // 28
piemontese duck ravioli, wild mushrooms, marsala-sage jus

Tortellini Pasticciati con Prosciutto 15 //
peasant-style meat tortellini, prosciutto, tomato, battenkill valley fresh cream

Uovo in Raviolo alla Bergese con Animelle 17
egg and spinach filled raviolo, crisp sweetbreads, black trumpet mushrooms

I RISOTTI

Risotto con Ostriche e Cavolfiori 17 //
romanesco cauliflower risotto, wellfleet oysters, prosecco



I PESCI

Astice con Bagna Caoda e Caviare

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

Branzino con Melograno e Zucca

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

con Bietola e Oliva Taggiasca

, swiss chard, ligurian olive, celery root puree

LE CARNI

Guancia di Vitello con Melanzana Gremolata

braised veal cheek, apple-bone marrow gremolata, salsify, crisp horseradish

Petto di Anitra e Cotechino

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

Nodino di Vitello con Cipolline e Pancetta

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

Tagliata di Manzo con Funghi e Midollo

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