



Menu Primavera

Antipasti Speciali del Giorno

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



Menu Prezzo Fisso
4 course // \$79

ANTIPASTI

Insalata Mista con Verdura Croccante // 15
spring market salad, crispy vegetables, robiola crostino, white balsamic

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

Terrina di Maiale e Animelle // 18
country-style pork and sweet bread terrine, pickled chanterelles, toasted bread

Involtino di Quaglia e Fichi Caramellati // 16
quail involtino, caramelized figs, morel mushrooms, endive, fig vin cotto

Carpaccio di Manzo e Barbabietole // 17
creekstone farms beef carpaccio, lamb's lettuce, baby beets, parmigiano

Terrina di Fegato d'Anitra e Rabarbaro // 23
hudson valley foie gras terrine, pinenut crocante, braised rhubarb
(\$8 prix fixe supplement)



LE PASTE

Cappellini con Fiore di Zucca e Cozze 15 // 26

thin fresh pasta, mussels, zucchini blossoms, calamari, toasted bread crumbs

Garganelli con Pomodoro e Ricotta Salata 14 // 24

hand made pasta quills, slow-cooked tomato ragu, basil, ricotta salata

Agnolotti del Plin e Spugnole 15 // 26

piemontese duck ravioli, morel mushrooms, marsala and veal sauce

Tortellini alla Zingara e Prosciutto Cotto 14 // 25

peasant-style meat tortellini, prosciutto, red pepper, battenkill valley fresh cream

Pappardelle con Ragu di Agnello da Latte e Santoreggia 15 // 26

wide ribbon pasta, roast baby lamb ragu, taggiasca olive, summer savory

I RISOTTI

Risotto con Tonno di Coniglio e Asparagi 15 // 26

acquerello risotto, braised rabbit, fresh rabbit sausage, asparagus, pecorino



I PESCI

Rombo con Fave e Insalata Panzanella // 34
wild holland turbot, fava mint puree, heirloom tomato and chantrelle panzanella

Triglie con Brodetto di Limone e Indivia // 28
lightly seared rouget, fennel-scented lemon broth, chicory, baby turnips

Branzino alla Livornese // 29
bone marrow-crusteD striped bass, tomato ragu, ceci beans, olives

LE CARNI

Sella di Agnello con Melanzane e Capperi // 37
seared lamb loin, tomato eggplant marmellata, capers, olives, ricotta salata

Nodino di Vitello con Cavolfiore e Salsa Gremolata // 39
amish veal chop, cauliflower puree, watercress, veal gremolata, chickpea frittelle
(\$12 prix fixe supplement)

Petto di Piccione con Farotto Alle Carote e Piselli // 29
roasted hudson valley squab, tuscan farro, baby carrots, spring peas, mint

Tagliata di Manzo con Lattuga Brasato e Porcini // 41
creekstone farms prime sirloin, braised romaine, roasted porcini
red wine-bone marrow sauce

*** Chef's tasting menus are available upon request