



Menu di Pranzo

Inverno

Speciale del Giorno

Polenta Integrale con Creste di Gallo

whole-grain polenta, cock's comb and pig trotter ragu, toma di rocca cheese



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

APPETIZERS

Insalata Mista con Zucca e Barbabietole
market salad, apple, roasted beets, squash, pumpkin seed 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 al Nero di Seppia all' Amatriciana

squid ink pasta quills, amatriciana-style, smoked cod tripe, baby calamari

Gnocchi con Pomodoro e Ricotta Salata

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

Agnolotti del Plin con Marsala

piemontese duck ravioli, wild mushrooms, marsala-sage jus

Tagliatelle con Ragu di Vitello e Fonduta

thin egg pasta ribbons, braised veal ragu, parmigiano cheese

Tortellini Pasticciati con Prosciutto

peasant-style meat tortellini, prosciutto, tomato, battenkill valley fresh cream

Risotto con Ostriche e Cavolfiori

romanesco cauliflower risotto, wellfleet oysters, prosecco



I SECONDI

I PESCI

Dentice con Zucca e Cavolini

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

Brodetto Anconetana con Granchio

olive oil poached sablefish, clams, adriatic fish stew

con Bietola e Oliva Taggiasca

, 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