



Menu di Pranzo Primavera

Speciale del Giorno

Farfalle con Ragu di Coniglio
hand-made pasta bows, rabbit bolognese, zucchini blossoms, pecorino



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

APPETIZERS

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

Passato di Asparagi con Ricotta e Prosciutto
warm asparagus soup, whipped ricotta cheese, crisp prosciutto

Tartare di Tonno con Taggiasca Olivada e Pinoli
yellowfin tuna tartare, taggiasca olives, red pepper, crushed pine nuts

Triglie alla Griglia con Agrodolce di Cipolla
grilled red mullet, caramelized onion agrodolce, cauliflower purée, aged balsamic

Calamari con Fave e Insalata Panzanella
grilled calamari, fava mint puree, heirloom tomato and chantrelle panzanella

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



I PRIMI

Spaghetti al Pescatore

fresh cut spaghetti, shrimp, blue crab, tomato ragu

Gnocchi con Pomodoro e Ricotta Salata

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

Agnolotti del Plin e Spugnole

piemontese duck ravioli, morels, fava beans, marsala wine sauce

Garganelli con Ragu di Vitello e Pecorino

imolese pasta quills, braised veal ragu, pecorino cheese

Tortellini alla Zigara e Prosciutto Cotto

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

Risotto con Tonno di Coniglio e Asparagi

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



I SECONDI

I PESCI

Branzino Nero con Carciofi Brasati

sauteed black bass, braised artichokes, baby arugula

Pesce Spada alla Livornese

grilled atlantic swordfish, tomatoes, ceci beans, sicilian capers, olives

Salmone e Salsa Bagna Caoda

scottish salmon, baby spinach, piemontese anchovy sauce

LE CARNI

Polletto Arrosto con Cipolline e Asparagi

roasted baby chicken, rosemary potatoes, cipolline, asparagus

Sella di Agnello con Spugnoli e Piselli

seared lamb loin, spring garlic puree, morel mushrooms, peas

Tagliata di Manzo con Insalata di Rucola

sliced creekstone farms flat iron steak, wild arugula, parmigiano, balsamic

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