

Appetizers

Insalata Mista con Aceto di Balsamico Bianco // 18

spring market and crisp vegetable salad, white balsamic, buffalo ricotta crostino

Crema di Patate e Porri con Cannolicchi e Broccoletti // 19

potato and leek soup, spring garlic, razor clams and spicy broccoli rabe

Tonno, Tonno, Tonnata // 23

yellow fin tuna, bottarga, tonnata crema, sicilian capers and ligurian olives

Insalata Tiepida ai Frutti di Mare con Olio Nuovo // 24

warm seafood salad of shrimp, scallops and seppia with olive oil, lemon and sea beans

Asparagi Bianchi alla Bolzanina // 22

sautéed european white asparagus, mustard, quail egg and chives

Spugnoli Ripieno al Tartufo con Rucola e Parmigiano // 26

braised oregon morels filled with truffle mousse, wild arugula and parmigiano

(\$8 prix fixe supplement)

Terrina di Fegato Grasso di Anitra, Pignoli e Rabarbaro // 28

hudson valley foie gras terrine, torcolato, pine nut butter, rhubarb marmellata

(\$12 prix fixe supplement)

Pasta

Uovo di "Bergese" // 26

truffled egg yolk filled raviolo with ricotta and baby spinach
green asparagus ragu and parmigiano

Tagliolini al Nero con Seppia, Aglio, Olio e Peperoncino // 29

squid ink pasta, mediterranean cuttlefish, garlic, olio nuovo and chilies

Garganelli con Ragu Bolognese e Crema di Cardi // 28

hand made pasta quills, traditional bolognese meat ragu and cardoon crema

Tortelli di Ricotta di Bufala con Funghi e Sugo di Vitello // 28
buffalo milk ricotta tortelli, wild mushrooms, rosemary, veal sugo

Agnolotti del Plin al Barbera // 28
piemontese meat ravioli, parmigiano fonduta, sage, barbera wine

Risotto ai Frutti di Mare // 38
creamy acquarello risotto, clams, mussels, shrimp and scallops
(\$10 prix fixe supplement)

Entrees

Capesante con Lenticchie, Cipolline e Salsa di Vino Rosso // 38
seared diver scallops, castelluccio lentils, cipollini onions and balsamic glaze

Branzino del Atlantico in Brodetto di Vongole e Finocchio // 35
line caught wild sea bass, little neck clam & potato brodetto, fennel pollen

Ipoglosso con Puntarelle, Controne e Cozze, Salsa di Bagna Caoda // 39
east coast halibut, wild roman chicory, controne beans, piemontese anchovy butter

Osso Buco "Classico" con Risotto alla Milanese // 39
braised boneless veal osso buco, saffron risotto, bone marrow, veal jus

Petto e Coscia di Piccione con Fegato Grasso e Porcini // 41
rosemary roasted squab, pistachio crusted foie gras, wild flower honey, spinach & porcini

Sella di Agnello con Carciofi, Aglio e Basilico // 41
loin of lamb wrapped with leaves of sweet basil, braised artichokes and basil sugo

Tagliata di Manzo con Aglio Primavarele, Piselle e Fossa // 47
roasted and sliced kobe sirloin, spring garlic, pea tendrils and formaggio di fossa
(\$12 prix fixe supplement)

Chef de Cuisine: Kevin Sippel