

# *antipasti*

## per cominciare "to begin"

### **la burrata 11**

burrata, tomatoes, crostino

### **il salmone affumicato 11**

smoked salmon, cauliflower panna cotta, fennel

### **il baccalá 10**

salt cod, caperberry gremolata

### **la pancetta brasata 12**

pork belly, farro, spinach, grape gastrique

### **il tagliere di affettati con gnocco fritto 15**

house selection of charcuterie, gnocco modena style

### **la zuppa 9**

butternut squash, hazelnut cream

## **le insalate "the salads"**

### **le verdure e lattughe novelle 10**

assorted baby vegetables, young lettuces, white balsamic vinegar

### **le lattughe miste 9**

mixed baby lettuces, shaved parmesan, red wine vinaigrette

## **la pasta "signature pastas half/full"**

### **la lasagna alla bolognese 16**

veal bolognese lasagna, parmesan cheese

### **gli spaghetti alla chitarra con pesto alla trapanese 12/19**

basil spaghetti, tomato-almond pesto

### **le pappardelle al fagiano 13/21**

pappardelle, roasted pheasant, morel mushrooms

### **i cavatelli di ricotta e spinaci al ragu di capriolo e funghi 13/21**

spinach ricotta cavatelli, venison, hedgehog mushrooms

### **il risotto con zucca e pancetta 11/18**

risotto, butternut squash, pancetta, taleggio cream

### **il risotto "vialone nano" ai gamberi 13/19**

saffron risotto, seafood ragout, spot prawns

### **le orecchiette all'arrabbiata con rapini 11/19**

spicy tomato sauce, rapini

### **i paccheri 14/20**

paccheri, spot prawns, puttanesca sauce

### **i garganelli 12/19**

garganelli, pork sausage, parmesan, fennel seeds

### **i pizzoccheri della valtellina 12/19**

buckwheat pizzoccheri, cabbage, potatoes, fontina, sage cream

# *secondi piatti*

## **le insalate** *“the salads mains”*

### **l'insalata tritata 19**

italian style chopped salad, turkey, bacon, gorgonzola

### **l'insalata di cappesante 23**

seared scallops, butter lettuce, lemon poppy seed dressing

### **l'insalata di pollo 19**

roasted chicken legs, fingerling potatoes, haricot verts, basil pesto

### **la panzanella di bietole 17**

market beets, focaccia croutons, baby spinach, goat cheese

### **insalate di gamberi e vegetali alla griglia 18**

shrimp, grilled eggplant, zucchini, onions, shiitake mushrooms, olives

## **le pizze** *“the pizza”*

### **la pizza margherita 13**

mozzarella, tomato, basil pizza

### **la pizza alla soppressata 14**

soppressata, olive pizza

### **la pizza ai funghi 14**

forest mushroom, béchamel pizza

### **la pizza alla salsiccia 14**

sausage, rapini, mozzarella pizza

## **i pesci** *“fish”*

### **il merluzzo 24**

black cod, potato, mushrooms, squash, rapini

### **il branzino 27**

branzino, gnocchi, peppers, scallion purée

### **il salmone 23**

salmon, tomato risotto, chili flakes

## **le carni** *“meat”*

### **l' anatra 24**

duck confit, potatoes, frisee, pomegranate

### **l'ossobuco 25**

veal ossobuco, herb soft polenta

### **il galletto arrosto 23**

whole baby chicken, cannellini beans

### **eat & run 25**

#### **le lattughe miste**

mixed baby lettuces, shaved parmesan, red wine vinaigrette

#### **la coda**

braised oxtail, soft polenta

#### **il tiramisù**

individual tiramisù

**chef:** celestino drago

**chef di cucina:** ian gresik

**direttore:** matteo ferdinandi

a service charge of 20% will be included on parties of 6 or more