

# LA CARTA

## ANTIPASTI

FOIE GRAS SCOTTATO	Seared foie gras, seasonal fruit compote, toasted brioche	30
A5 TATAKI	A5 Wagyu tataki, dry-cured tuna, fermented leek aioli	45
WAGYU BEEF CARPACCIO	Carpaccio, truffled egg yolk, shallots, radish, black truffle	30
POLPO ALLA GRIGLIA	Grilled octopus, smoked tomato marmalade, nori cracker	32
CARABINERO	Torched Carabinero prawn, salmoriglio, herb oil	49
CRUDO DI TONNO	Ahi tuna crudo, caviar dressing, cured onions, lime	32
CRUDO DI CAPESANTE	Scallop crudo, creme fraiche, caviar, green apple	35
ROMAINE CINCO JOTAS	Romaine hearts, Cinco Jotas Iberico, seaweed aioli	26
CAPRESE CON PESCHE	Grilled peaches, heirloom tomatoes, Burrata di Puglia	27

## PRIMI

RISOTTO AI FUNGHI	Risotto, black truffle, seasonal foraged mushrooms	39
LASAGNA AL BISONTE	Lasagna, oxtail bison ragu, bechamel, fior di latte crisp	43
LINGUINE ALL' ASTICE	Lobster tail, parsley cream, smoked beurre blanc, caviar	55
CASARECCE DI VITELLO	Braised veal cheek, wild mushrooms, fresh truffle	48
PASTA DEL GIORNO	Daily featured pasta	m.p.

## SECONDI

STORIONE ARROSTO	Roasted sturgeon, peperonata, caviar	56
BRACIOLA DI CINGHIALE	Wild boar chop, crispy risotto 'al salto,' pistacchio	50
HALIBUT SCOTTATO	Seaweed crusted seared halibut, fennel orange salad	50
AGNELLO AL PISTACCHIO	Rack of lamb, Sicilian pistacchio, Moroccan jus	55
WAGYU STRIPLOIN 5oz	Ash crusted Tajima Wagyu, potato millefoglie, porcini jus	75
A5 WAGYU STRIPLOIN	Wagyu striploin, Kagoshima, Japan (4/8/12oz)	m.p.

## CHARCUTERIE

SALUMI E FORMAGGI	Artisanal selection	51
CINCO JOTAS	Jamon Iberico de Bellota (50gr)	60
AFFETTATI PREGIATI	Tower of premium selection	300 . 500

## CAVIAR

Beluga Imperial
Osietra Kristal
Osietra Prestige
m.p.

## DELIZIE

Carabinero Prawn m.p.
Fresh Oyster m.p.
Seared Foie Gras 18
Black Truffle 10/gr

## CONTORNI

Patate al tartufo
Verdure miste
Insalata dell'orto
Caprese