

PRANZO

ANTIPASTI

CRUDO DI TONNO	Ahi tuna, roasted red pepper aioli, lime dressing	29
PROSCIUTTO E BURRATA	Prosciutto di Norcia, Burrata di Puglia, Sicilian olive oil	36
PANZANELLA TOSCANA	Heirloom tomatoes, Burrata di Puglia, bruschetta, basil	25
INSALATA CAESAR	Romaine hearts, pancetta, house dressing, Parmigiano	23
INSALATA PERA E CAPRA	Roasted pear, greens, goat cheese, balsamic dressing	25
ZUCCA E ASTICE	Squash & Lobster soup, Lobster salad, seaweed	18
FOIE GRAS SCOTTATO	Seared foie gras, seasonal fruit compote, toasted brioche	30

PRIMI

RIGATONI ALL'AMATRICIANA	Rigatoni, guanciale tomato ragu, Pecorino Romano	32
CASERECCE	Caserecce, Bison ragu, wild mushroom	37
RISOTTO AI FUNGHI	Risotto, wild mushrooms, Parmigiano, black truffle	39
VONGOLE	Linguine, clams & parsley cream	39
PASTA DEL GIORNO	Daily feature pasta	m.p.

SECONDI

FLAT IRON	6oz Angus Flat Iron, fingerling potatoes, seasonal vegetables	48
POLLO GRIGLIATO	Grilled chicken breast, pan fried polenta, seasonal vegetables	37
SALMONE	Pan seared Salmon, Saffron, peperonata, fingerling potatoes	43

PIZZE

MARGHERITA	Mozzarella di bufala, fresh basil, San Marzano	22
TARTUFO NERO	Black truffle, crema, Fontina	49
ANIMALE	Prosciutto cotto, salume, bacon, fior di latte, San Marzano	32

CONTORNI

Verdure miste
Caprese
15

DELIZIE

Fresh Oyster m.p.
Seared Foie Gras 18
Black Truffle 10/gr
Focaccia &
truffle butter 6