

## ANTIPASTO

CREMA DI TOPINAMBUR, PANCETTA E NOCCIOLA <i>Sunchoke Crema, Pancetta, Hazelnut, Huckleberry</i>	14
INSALATA DI RUCOLA E TREVISO CON FORMAGGIO DI CAPRA <i>Arugula, Chicory, Grapes, Pickled Cipollini, Lara Chenel Goat Cheese Walnut Toast, Verjus Vinaigrette</i>	16
~	
ZUCCA ARROSTITO CON MELOGRANO E RICOTTA SALATA <i>Roasted Fall Squash, Lacinato Kale, Pomegranate, Ricotta Salata, Almond Vinaigrette</i>	17
~	
TARTARE DI MANZO CON TARTUFO E PECORINO ★ <i>Prime Tenderloin Tartare, Focaccia, Black Truffle, Oro Antico Pecorino, Cured Egg Yolk</i>	18
~	
CRUDO DI SALMONE, ARANCIA SANGUINELLO, BARBABIETOLA ★ <i>Loch Etive Steelhead Crudo, Blood Orange, Baby Beets, Dill Pickled Cucumber, Horseradish Cream</i>	19
~	
POLPO GRIGLIATO CON FUOCO A LEGNA <i>Wood Fire Grilled Octopus, Sweet Pepper Crema, Marcona Almonds, Olive and Calabrese Chili Oil</i>	17
~	
SALSICIA DI CONIGLIO CON UOVA DI QUAGLIA <i>Rabbit Sausage, Corona Bean Puree, Persimmon, Quail Egg</i>	18
~	
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP CON BURRATA E PERA ★ <i>Principe Blue Label San Daniele Prosciutto, Gioia Burrata, Poached Pear, Honey Mascarpone, Arugula</i>	18
~	
FOIE GRAS CON MELA E CICORIA <i>Seared Foie Gras, Duck Prosciutto, Bitter Greens, Local Apple, Candied Pecans, Ricotta Fritter</i>	22

## PASTA

RAVIOLI DI ZUCCA CON PORRI E PECAN CANDITO <i>Pumpkin Ravioli, Young Leeks, Candied Pecans, Brown Butter, Sage</i>	24
~	
AGNOLITTI DI ANATRA CON FINFERLI E FOIE GRAS <i>Duck Agnolotti, Kabocha Squash, Chanterelle, Brussel Sprouts, Cranberry, Foie Gras</i>	27
~	
LINGUINI AL NERO DI SEPIA CON FRUTTI DI MARE <i>Black Linguini, Scallops, Clams, Mussels, Calamari, Shrimp, House Made Chorizo, Fennel, Spinach</i>	27
~	
BUCATINI CON GRANCHIO E RICCIO DI MARE <i>Bucatini, Dungeness Crab, Uni, Sourdough Crumbs</i>	26
~	
PACCHERI CON SALSICIA DI AGNELLO <i>Paccheri Pasta, Chard, Lamb Sausage, Provolone Fonduta</i>	27
~	
RIGATONI ALLA BOLOGNESE <i>Rigatoni, Braised Shortrib Bolognese, Parmesan Cheese</i>	25

Notice: The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of food borne illness. ★

VEGETARIANO	MELANZANE ALLA PARMIGIANA	26
	<i>Crispy Eggplant Parmesan, Seasonal Vegetables, Pomodoro</i>	
	~	
	FUNGHI GRIGLIATI CON PATATE E CAROTE	24
	<i>Wood Fire Grilled Portobello Mushroom, Delfina Potatoes, Escarole</i>	
	<i>Heirloom Carrots, Saba</i>	
<hr/>		
RISOTTO & GNOCCHI	RISOTTO ALL' ASTICE	38
	<i>Butter Poached Maine Lobster Risotto, Fennel Froth</i>	
	~	
	GNOCCHI DI RICOTTA E SPALLA DI MAIALE BRASATO	24
	<i>Ricotta Gnocchi, Braised Pork Shoulder, Rapini, Spicy Calabrian Peppers, Parmesan</i>	
<hr/>		
PESCE	FILETTO DI ORATA CON VONGOLE E CAVOLFIORRE ARROSTATITE	36
	<i>Seared Thai Snapper, Roasted Cauliflower, Pine Nuts, Currants</i>	
	<i>Manila Clams, Salsa Verde</i>	
	~	
	CAPESANTE SCOTTATE CON CAPONATA DI CAROTE, PANCETTE DI MAIALE E SABA	34
	<i>Seared Scallops, Karobuta Pork Belly, Sprouting Kale, Carrot</i>	
	<i>Caponata, Saba</i>	
	~	
	PESCE SPADA CON CARCIOFI E OLIVE	38
	<i>Grilled Swordfish, Baby Artichoke, Castelvetro Olive, Seasonal Beans</i>	
	<i>Roasted Bell Pepper, Lemon Herb Brodo</i>	
<hr/>		
CARNE	PETTO DI POLLO CON FUNGHI SELVATICI E POLENTA	32
	<i>Jidori Chicken Breast, Organic Polenta, Wild Mushroom</i>	
	<i>Cipollini Onions, Shishito Peppers, Robiola Fonduta</i>	
	~	
	LOMBO DI CERVO CON SPAETZLE, CREMA DI SEDANO	39
	RAPA E CAVOLO ROSSO BRASATO	
	<i>Durham Ranch Venison Loin, Herb Spaetzle, Celery Root Crema</i>	
	<i>Braised Red Cabbage, Thumbelina Carrot, Tokyo Turnip</i>	
	~	
	BISTECCA GRIGLIATA CON FUOCO A LEGNA ★	58
	<i>Porcini Crusted New York Steak, Onion Crema, Delfina Potatoes</i>	
	<i>Swiss Chard, Black Truffle and Foie Gras Butter</i>	

Notice: The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of food borne illness. ★