

SPECIALI

ZUPPA

Zuppa di Lenticchia di Castelluccio

Soup of Castelluccio Lentils.
Pasta, Tomato & Parmigiano.

14

INSALATA

Insalata con Salmone Affumicato

Salad of Double Cured Smoked Salmon,
Endive, Goat Cheese, Orange &
Toasted Pecans.

20

Insalata d'Aragosta

Chilled Lobster.
Red-Leaf Lettuce, Avocado, Orange & Grapefruit.
Beet Brunoise & Champagne Vinaigrette.

26

PASTA

Ravioli di Funghi

House Made Pasta Filled with
Ricotta, Porcini, Portobello, Cremini Mushrooms.
Butter, Sage & Toasted Almonds

25

Strozzapreti "Priest Stranglers" con Salsiccia e Uva

Fennel Sausage, Concord Grapes.
Nebbiolo, Onions, Sage & Parmigiano.

25

Pappardelle con Ragù di Cinghiale

Wild Boar Ragout, Vegetables & Juniper Berries.

26

Tagliatelle con Ragù di Vitello

Veal & Porcini Ragout.
Shallots, White Wine, Parsley & Thyme.

28

SECONDI

Petto D'Anatra in Salsa di Prugne

Pan Seared Breast of Duck.
Sauce of French Prunes.
Brown Rice with Toasted Pecans.

39

Tonno Brasato

Yellowfin Tuna.
Braised Lentils, Grape Tomatoes & Zucchini

48

Costoletta di Agnello

Seared Lamb Chops.
Peperonata & Rosemary-Roasted New Potatoes

55