

# NYE MENU

## A N T I P A S T I

Insalata Centocolori \$24  
*romaine lettuce, avocado, heirloom tomatoes, castelfranco radicchio, red onions, lemon & olive oil dressing*

Insalata di mare \$32  
*mixed cold seafood salad, lemon dressing*

Carpaccio di salmone affumicato \$30  
*smoked salmon carpaccio, organic fennels*

Barchetta di zucchine e vongole e bottarga \$32  
*zucchini loveboat, clams orgeganate, bottarga*

Parmigiana di melanzane \$25  
*three cheeses baked eggplant parmigiana, tomato sauce, basil*

Tartare di carne con uovo di quaglia \$35  
*Waygu beef tartare, quail egg, crostini*

Prosciutto, burrata fritta \$35  
*24 months Parma prosciutto, panko crusted pan friend burrata cheese filled with black truffle sauce*

## P A S T A

Ravioli capresi \$29  
*house-made ravioli, caciotta cheese, marjoram, tomato sauce*

Calamarata allo scoglio \$44  
*mixed seafood, cherry tomato sauce, peperoncino*

Tagliolini al tartufo bianco \$95  
*house-made tagliolini, winter white truffle*

Spaghetti con langostine e gamberi \$52  
*artisanal spaghetti, langostine, spicy cherry tomato sauce*

Ravioli ripieni di aragozta \$48  
*house-made ravioli filled with lobster, bisque sauce*

## S E C O N D I

Orata al forno \$52  
*oven roasted seabream choice of 1 side*

Involtini di pesce spada all'aqua pazza \$43  
*sword fish stuffed ith seafood, tomato broth*

Bistecca ai ferri \$60  
*grilled rybeye steak, potato gateaux, broccoli rabe*

+ add foie gras \$14

Cotoletta e parmigiana \$39  
*marinated lamb chops, fresh herbs, roasted potatoes, green peas, pancetta*

Filetto di manzo al barolo \$62  
*pan seared filet mignon, barolo wine reduction, broccoli rabe*

+ add foie gras \$14

## S I D E S

Zucca arrosto \$15  
*roasted butternut squash, fresh herbs*

Broccoli rabe \$16  
*garlic, peperoncino, olive oil*

Pure' di patate al parmigiano \$15  
*parmesan cheese smashed potato*

Lenticchie e salsiccia \$18  
*lentils stew, italian sausage*