

# MENU À 39\$

## antipasti

### ZUCCHINE

hazelnut gremolata, chili, goat cheese, spicy honey

### CAVOLETTI

potato, anchovy vinaigrette, Parmigiano

### INSALATA

radicchio, candied walnuts, Ricotta Salata

### MANZO

filet mignon, arugula, tomato, Parmigiano

+10

### BURRATA

fig, Speck, Frisella

+8

### CROSTONE

Bufala, escarole, anchovy

+6

## primi

### BUCATINI

salsa veneziana, mussel, parsley

### GRAMIGNA

rabbit ragù, taleggio cream

### CAVATELLI ALLA MOLISANA

pork ragù, tomato, Pecorino

### AGNOLOTTI

mushroom, mascarpone, demi-glace

### CALAMARI

escarole, olives, charred peppers

### COSTOLETTA DI MAIALE

roasted shallots, plum demi-glace, celery root purée

\* Tasting Menu

65+

**S** PASTIFICIO  
E \*VINO

# MENU À 39\$

## antipasti

### ZUCCHINE

gremolata à la noisette, chili, fromage de chèvre, miel épice

### CAVOLETTI

pommes de terre, vinaigrette aux anchois, Parmigiano

### INSALATA

Radicchio, noix de Grenoble, Ricotta Salata

### MANZO

filet mignon, roquette, tomate, Parmigiano

+10

### BURRATA

figue, Speck, Frisella

+8

### CROSTONE

Bufala, scarole, anchois

+6

## primi

### BUCATINI

salsa veneziana, moules, persil

### GRAMIGNA

ragù de lapin, crème de taleggio

### CAVATELLI ALLA MOLISANA

ragù de porc, tomate, Pecorino

### AGNOLOTTI

champignons, mascarpone, demi-glace

### CALAMARI

scarole, olives, poivron grillé

### COSTOLETTA DI MAIALE

échalotte rotie, demi-glace de prunes, purée de céleri-rave

\* Menu Dégustation

65+

**S** PASTIFICIO  
E \*VINO