

TASTING MENU

Peperono imbottito con Formaggio di capra una Insalata di rucola e fagioli bianchi
Goat Cheese Stuffed Jingle Bell Pepper with Prosciutto, Arugula
and Cannelini Bean Salad
Col Vitoraz Prosecco

Spaghetti Neri con conchiglie, aglio, e pangrattato
Spaghetti Nero with Nantucket Bay Scallops, Garlic and Breadcrumbs
Antinori "CampoGrande" Orvieto 2003

Pollo affogato in burro con lentiche e mostarda di albicocca
Butter Poached Range Chicken with Lentils and Apricot Mostarda
Pio Cesare Barbera D'Alba 2001

Costata di manzo affogato con polenta e spinacha
Braised Beef Shortrib with Soft Polenta and Spinach
Furat Ajello 2001

Blue de Moncenisio with Figs and Aged Balsamic
(\$8 Supplement)

Pera drogato con pane caramellata e Robiola caldo
Roasted Spiced Pear with Caramelized Brioche and Robiola
Donna Fugata Ben Rye' Pantelleria 2003

Tasting Menu 60.00
Wine Flight 35.00

ANTIPASTI

Salmone crudo al basilico con insalata di calamari
Carpaccio of Basil Cured Salmon
with Marinated Calamari Salad 11.00

Foie gras alla padella con fichi, cipollini, e biscotti di nocce
Seared Foie Gras with Mission Figs, Cipollini Onions
and Walnut Biscotti 18.00

Tonno in crudo cetriolo e caviale di pompelmo
Yellowtail Tuna Tartare with Cucumber and Grapefruit Pearls 11.00

Piadina con pomodori seccati, prosciutto crudo, e gorgonzola piccante
Warm Flatbread with Slow Roasted Tomato,
Prosciutto di San Daniel and Gorgonzola 11.00

Insalata mista con aceto aromatico di pomodoro arrostito
Mixed Greens with Charred Tomato Vinaigrette 8.50

Insalata di barbatietola arrostita e taroco con crescione ed aceto di dragoncello
Roasted Beet and Watercress Salad with Humboldt Fog
and Tarragon Vinaigrette 10.00

PRIMI PIATTI

Raviolo di ricotta e tuorlo d'uova con salsa di tartufi d'estate
House Made Ricotta and Egg Yolk Ravioli
with Black Truffle Brown Butter 12.50

Tagliolini fatti in casa con telline, pancetta e vino bianco
Fresh Tagliolini with Manila Clams, Pancetta,
White Wine and Tomato 12.50

Pappardelle profumato con rosmarino con anatra affogato fagioli, e scarole
Rosemary Pappardelle with Braised Duck, Escarole
and Fresh Shell Beans 12.00

Piccoli ravioli di vitello brassato con crema di Parmigiano e salsa di vitello
Francobolli of Onion Braised Veal with Parmesan Sauce
and Veal Jus 13.00

Risotto con zafferano e coda di bue brasato con
pomodori seccati al sole e olive verde
Risotto Milanese with Braised Oxtail, Sundried Tomato
and Cracked Green Olives 13.50

Gnocchi con aragosta di Maine e spinaci e tartufo bianco al burro
Gnocchi with Maine Lobster, Spinach
and White Truffle Buerre Blanc Market

CONTORNI

Roasted Mushrooms with Soft Polenta 7.00

Grilled Asparagus with Herbed Olive Oil 8.00

Tuscan Black Cabbage with Garlic and Olive Oil 6.00

SECONDI

Petto d'anatra arrostito con lenticchie, prosciutto affumacato
e mostarda di albicocca
Roasted Wild Acres Duck Breast with Green Lentils,
Speck and Apricot Mostarda 32.00

Salmone arrostito con pesto di piselle, insalata di patate
e carciofi ed aceto con pancetta
Roasted Salmon with Shell Pea Pesto,
Potato-Artichoke Salmoriglio and Pancetta Vinaigrette 24.50

Pollo affogato in burro con morchelle e risotto di erbe cipolline
Butter Poached Chicken with Chanterelles and Chive Risotto 26.00

Maiale alla griglia con pesce alla padella, polenta con gorgonzola, e vincotta
Grilled Bone-in Berkshire Pork Loin Chop with Figs,
Gorgonzola Polenta and Saba 26.00

Rombo alla padella con sott' aceto verdure e salsa di pomodoro e zafferano
Seared Alaskan Halibut with Giardiniera
and Saffron Tomato Sauce 27.00

Agnello affogato alla carbonada con fagioli e bietola
Lamb Braised alla Carbonada with Cannelini Beans
and Swiss Chard 24.50

Filetto di manzo alla griglia con crostata di patate al tartufo,
pesto di olive, e cavolo nero
Grilled Tenderloin of Beef with Truffled Potato Gratin,
Pesto Nero and Tuscan Black Cabbage 36.00

DOLCI

Crema di Vaniglia con fichi arrostiti scrippo di xeres e noce caramellata
Crème Fraiche Custards with Roasted Black Mission Figs,
Peppered Pedro Ximenez Glaze and Candied Pecans 8.00

*Crostata di mele e rosmarino con gelato di Formaggio crema e noce
neri arrostiti.*

Apple Rosemary Tarte Tatin with Cheesecake Custard Gelato
and Roasted Walnuts with Sea Salt 8.00

Crespelle di mandorla con spuma di mascarpone e albicocca candita
Warm Almond Frangipane Crepes with
Vanilla Mascarpone Mousse and Candied Apricots 8.00

Gelati e Sorbetti
Assorted House Made Ice Creams and Sorbets 7.00

The following dessert is baked to order. Please allow 15 minutes.

Torta di cioccolato
Warm Chocolate Truffle Cake 9.00

Assortimento di pasticcini al cioccolato
(serve da due a quattro persone)
Assortment of Individual Chocolate Pastries
Serves (two to four) 15.00

A selection of Cheeses (please ask your server) 8.00

PORTO

BOTTLE

2110 Tawny, Graham 10 year	7.00	60.00
2120 Tawny, Graham 20 year	12.00	110.00
2130 Tawny, Graham 30 year	17.00	160.00
2140 Tawny, Graham 40 year	22.00	215.00
2162 Tawny, Graham Vintage 1980	19.00	-----

MADIERA

GLASS BOTTLE

2245 Barbeito Malvasia 1875	50.00	475.00
2257 Barbeito Boal 1910	35.00	375.00
2262 Barbeito Malvasia 1914	25.00	325.00
2264 Barbiето Malvasia 1954	25.00	325.00
2266 Barbiето Boal 1960	15.00	240.00

VINI PASSITI

BOTTLE

GLASS

2227 Recioto della Valpolicella, Bussola "BG" 2000	8.00	42.00
2231 Recioto della Valpolicella, Bussola "TB" 2000	25.00	225.00
2232 Recioto di Soave, Ca Rugate "La Perlara" 1998	9.00	45.00
2223 Brachetto, Forteto della Luya "Sogni" 2000	12.00	55.00
2225 Aureus, Niedermayr 1998	15.00	85.00
2229 Muffato Della Sala, Antinori	16.00	95.00

VIN SANTO

BOTTLE

GLASS

2238 Vin Santo, Ghizzano "San Germano" 1998	10.00	45.00
2242 Vin Santo, Fattoria Vettrice 1985	12.00	55.00
2240 Vin Santo, Isole e Olena 1996	14.00	62.00
2237 Vin Santo, Avignonesi 1991	---	325.00

GRAPPA

		GLASS
1594	Grappa di Mandorla, Nardini	6.00
1663	Grappa di Fontarca, D'Alessandro	7.00
1600	UE di Decenale, Nonino	7.00
1601	Grappa di Albianico, Mastroberardino	7.00
1661	Grappa di Merlot, Nonino	7.00
1658	Uva Viva, Jacopo Poli	8.00
1606	Grappa di Moscato, Michele Chiarlo	7.00
1608	Grappa di Borolo, Michele Chiarlo	8.50
1604	Grappa di Gavi, Michele Chiarlo	8.50
1571	Grappa di Müller-Thurgau, Pojer e Sandri	11.00
1572	Grappa di Chardonnay, Pojer e Sandri	11.00
1573	Grappa di Rosso Faye, Pojer e Sandri	11.00
1621	Grappa di Chardonnay, Gaia & Ray	15.00
1624	UE di Müller-Thurgau, Nonino	15.00
1626	UE di Fragola, Nonino	15.00
1630	UE di Cab Franc, Nonino	15.00
1632	UE di Traminer, Nonino	15.00
1633	UE di Verduzzo, Nonino	15.00
1634	Amarosa di Cabernet, Jacopo Poli	16.50
1636	Amarosa di Merlot, Jacopo Poli	16.50
1640	Amarosa di Vespaiolo, Jacopo Poli	16.50
1642	Stagione di Ciliege, Jacopo Poli	16.50
1644	L'Arzente, Jacopo Poli	16.50
1646	Chiara di Moscato, Jacopo Poli	16.50
1648	Stagione di Pere, Jacopo Poli	16.50
1650	Stagione di Lamponi, Jacopo Poli	16.50
1657	Grappa di Müller-Thurgau, Nonino	12.50
1659	Grappa di Fragolino, Nonino	13.00
1660	Grappa di Ribolla, Nonino	12.50

COGNAC E BRANDY

		GLASS
1666	Hennessy VS	6.50
1668	Sempe VSOP	8.00
1670	Courvoisier VSOP	8.50
1672	Martell VSOP	8.50
1674	Remy Martin VSOP	9.00
1676	Larressingle XO	12.00
1678	Delamain Pale & Dry	12.00
1680	Courvoisier Napoleon	13.00
1682	Martell Cordon Bleu	15.00
1684	Remy Martin XO	27.00
1686	Remy Martin Louis XIII	120.00

VINI SPUMANTI

2304	Col Vetoraz Prosecco	34.00
2306	Ferrari Brut	46.00
2310	Haderburg Brut	45.00
2316	Ferrari Brut Perle 1998	64.00
2320	Giacosa Extra Brut 1997	70.00
2324	Ferrari Riserva del Fondatore 1992	105.00

VINI BIANCHI

Chardonnay

2368	Zemmer 2002	28.00
2372	Haderburg 2000	36.00
2380	Jermann 2002	56.00
2396	Jermann "Dreams" 2001	105.00
2802	Gaja 1999	200.00

Pinot Grigio

2408	Zemmer 2002	28.00
2413	Livio Felluga 2002	40.00
2416	Lageder "Benefizium Porer" 2001	47.00
2420	Jermann 2002	56.00

Pinot Bianco

2412	Venica 2003	42.00
2424	Lageder "Haberlehof" 1999	46.00

Sauvignon Blanc

2440	Puiatti 2001	42.00
2443	Piovene Porto Godi 2001	44.00
2444	Lageder "Lehenhoff" 2000	48.00
2448	Jermann 2002	56.00

Arneis

2455	Ceretto "Blange" 2002	47.00
2450	Giacosa 2001/02	50.00

Ribolla

2529	Jermann "Vinnae" 2000	54.00
------	-----------------------	-------

Tocai Friulano

2451	Livio Felluga 2002	38.00
2452	Venica 2003	42.00
2453	Zamo 2001	48.00

Gewurtztraminer

2461 Hofstatter "Kolbenhof" 2001 52.00

Moscato d'Asti

2494 Marchesi di Gresy "La Serra" 2003 38.00

Soave

2478 Pieropan "Calvarino" 2001 38.00

Gavi

2488 Broglio "La Meirana" 2001 34.00

2490 Ascheri 2002 36.00

2489 Villa Sparina 2002 44.00

Vini Proprietari

2530 Bertani "Le Lave" 2002 35.00

2527 Zuani Vigna 2002 38.00

2526 Vie de Romans "Flor de Uis" 2000 60.00

2528 Livio Felluga "Terre Alte" 2000 70.00

2536 Antinori "Cevaro della Sala" 2000 80.00

2538 Scubla "Pomedes" 1999 82.00

2540 Jermann "Vintage Tunina" 2001 92.00

2548 Jermann "Capo Martino" 1998 105.00

VINI ROSSI

Barolo

2701 Marcarini "La Serra" 1999 104.00

2705 Einaudi "Cannubi" 1998 120.00

2620 Oddero "Rionda" 1998 110.00

2789 Conterno "Serralunga" 1996 145.00

2774 Boasso "Gabutti" 1996 115.00

2788 Pira "Margheria" 1996 100.00

2787 Pira "Cannubi" 1997 160.00

2801 Pio Cesare 1999 175.00

2648 Altare "Brunate" 1995 175.00

2804 Sandrone "Boschis" 1995 250.00

2808 Sandrone "Boschis" 1996 275.00

2664 Azelia 1996 115.00

2660 Azelia "San Rocco" 1996 145.00

2704 Corino "Arborina" 1996 150.00

2864 Gaja "Sperss" 1996 375.00

2692 Ceretto "Prapo" 1995 170.00

2693 Ceretto "Prapo" 1997 225.00

2689 Ceretto "Brunate" 1995 175.00

2688	Ceretto "Brunate" 1996	165.00
2690	Ceretto "Brunate" 1997	200.00
2765	Giacosa "Serralunga" 1997	300.00

Barbaresco

2850	Poderi Colla "Roncaglia" 1999	85.00
2854	Ca' Rome 1998	95.00
2729	Giacosa 1998	135.00
2842	Moccagatta "Basarin" 1997	130.00
2840	Cigliuti "Serraboella" 1997	145.00
2841	Pio Cesare 1999	148.00
2848	Pelissero "Vanotu" 1997	150.00
2847	Pelissero "Vanotu" 1998	139.00
2691	Cerretto "Asili" 1998	190.00
2878	Giacosa "Rabaja" 1996	185.00
2879	Giacosa "Rabaja" 1997	280.00
2880	Giacosa "Santo Stefano" 1995	225.00
2894	Giacosa "Santo Stefano" 1997	295.00
2883	Giacosa "Santa Stefano" 2000	275.00
2874	Giacosa "Asili" 1995	180.00
2876	Giacosa "Asili" 1997	280.00
2880	Giacosa "Asili" 1998	225.00
2881	Giacosa "Asili" 1999	275.00

Barbera

2921	Prunotto 2002	36.00
2916	Rocche Dei Manzoni "La Cresta" 1999	40.00
2917	Coppo Camp du Rouss 2000	42.00
2944	Pio Cesare 2001	45.00
2616	Einaudi 2002	52.00
2919	Clerico 2000	58.00

Dolcetto

2953	Prunotto 2001	39.00
2942	Giacosa "Falletto" 2001	43.00
2943	Pio Cesare 2003	45.00

Nero d'Avola

3300	Donnafugata "Tancredi" 1998	56.00
3302	Planeta "Santa Ceceila" 1999	75.00

Valpolicella

3022	Boscaini "San Ciriaco" 1998	33.00
3021	Corteforte 2000	40.00

Amarone

3002	Bussola "BG" 2000	80.00
3010	Bussola "Vigneto Alto" 1998	250.00

Merlot

3098	Carlo di Pradis 1999	38.00
3100	Falesco 2002	44.00
3363	Falesco "Montiano" 2000	85.00

Pinot Nero

3132	Lageder "Krafuss" 2000	62.00
3140	Hofstatter "Barthenau" 1998	89.00

Syrah

3177	Ascheri 1999	60.00
------	--------------	-------

Chianti Classico

3146	Coltibuono "Cetamura" 2001	29.00
3148	Isole & Olena 2001	39.00
3160	Poggio al Sole 2000	45.00
3150	Fonterutoli 2000	49.00
3169	Pallazino 2000	52.00
3165	Villa Cafaggio Riserva 2000	55.00

Aglianico

3108	Feudi di San Gregorio "Serpico" 2001	160.00
------	--------------------------------------	--------

Montepulciano d'Abruzzo

2806	Azienda Agriverde "Plateo" 1998	90.00
------	---------------------------------	-------

Special Selection

3121	O'Shaughnessy "Howell Mountain" Cabernet 2000	95.00
------	---	-------

Vino Nobile di Montepulciano

3174	Avignonesi 2000	45.00
3171	Poliziano 2000	50.00
3182	"Asinone" Poliziano 1999	80.00

Rosso di Montalcino

3192	Talenti 2001	44.00
3190	Argiano 2001	49.00
3206	Lisini 1999	52.00
3219	Flavio "La Palazzetta" 2001	60.00
3200	Costanti 2001	72.00
3222	Altesino 2002	120.00

Brunello di Montalcino

3224	Talenti 1998	115.00
3212	Canalicchio 1999	125.00
3231	Poggio San Polo 1999	140.00
3223	Friggiali 1999	150.00
3226	Il Poggione Riserva 1997	180.00

Vini Proprietari

3248	"Val di Cornia" Montepeloso 1999	50.00
3262	"Euforius" Niedermayr 1998	55.00
2805	"Sito Moresco" Gaja 1998	95.00

Super Tuscans

3307	Dievole 2001	35.00
3253	"Sergiovento" Rocca del Macie 1999	70.00
2803	"Promis" Ca'Marcanda, Gaja 1999	80.00
3286	"Venerosso" Tenuta di Ghizzano 2000	85.00
3309	"Rocatto" Rocca delle Macie 1999	82.00
3332	"Ceparello" Isole & Olena 2000	92.00
3110	"Nambrot" Ghizzano 2001	95.00
3372	"Ghaie della Furba" Capezzana 2000	110.00
3068	"Maestro Raro" Felsina 1998	142.00
3396	"Lupicaia" Terriccio 1998	210.00
3365	"L'Apparita" Castello di Ama 1996	250.00
3082	"Solaia" Antinori 2000	260.00
3076	"Vigna d'Alceo" Rampola 1999	330.00
3090	"Sassicaia" San Guido 2000	360.00

Rare Wine

Champagne

2336	Dom Perignon 1995	245.00
2332	Veuve-Cliquot "La Grande Dame" 1993	275.00

Barolo

2634	Aldo Conterno "Colonnello" 1985	425.00
2652	Azelia "Fiasco Riserva" 1990	225.00
2901	Bartolo Mascarello 1990 Magnum	675.00
2903	Bartolo Mascarello 1997 Magnum	675.00
2682	Ceretto "Prapo" 1982	375.00
2686	Corino "Giachini" 1990	275.00
2687	Corino "Rocche" 1990	330.00
2716	Giacomo Conterno 1990	295.00
2811	Sandrone "Le Vigne" 1996 Magnum	550.00
2820	Vietti "Lazzarito" 1990	175.00
2824	Vietti "Rocche" 1989	175.00

Barbaresco

2875	Bruno Giacosa "Asili" Riserva 1997 Magnum	550.00
2858	Ceretto "Faset" 1985	250.00
2862	Gaja "Costa Russi" 1990	375.00
2902	Produtorri "Pora" 1990	150.00

