

ANTIPASTI

Mercato 18

*market greens, burrata, honeycomb,
mushrooms, hazelnuts*

Primavera 20

*carrot, snap peas, lamb belly,
pecorino Toscano*

Caviar no Caviar 35

farinata, burrata, prosciutto di Parma
Platinum +120 Golden +150 Two-Tone +190

Carne Cruda 24

*local beef tartare, squash conserva,
agliata verde*

Fiori di Zucca 22

*robiola, tomato "honey,"
Sicilian pistachio*

PRIMI

Gnocchi 45

*black summer truffle, ricotta,
Parmigiano-Reggiano*

Cacio e Pepe 20

*mafalde, pecorino Romano,
black pepper*

Bucatini all'Amatriciana 28

*tomato, pecorino Romano,
guanciale, basil*

Risotto 26

*Castelvetrano olives, parsley,
stracciatella, olive caramel*

SECONDI

Ippoglosso Fave e Cicoria 48

*halibut, fava beans,
chicory, snap pea*

Finocchio 28

*braised fennel, kumquat,
Calabrian chili, ricotta salata*

Cotoletta alla Milanese 60

breaded veal chop, lemon,
seasonal greens*

Bistecca 150

*55-day dry aged, 36-ounce Kansas City
strip steak*, spring onions*