

CENA

Dinner

ANTIPASTI CALDI E FREDDI

Cold and Hot Appetizers



MELANZANE ALLA PARMIGIANA, SALSA DI POMODORO FRESCO

Eggplant Parmigiana, Fresh Tomato Sauce

16

CARCIOFI BRASATI, SALSA VERDE

Braised Artichoke, Parsley, Bread Crumbs

16

INPEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO

Casserole of Mussels, White Wine

16

BURRATA, INSALATA DI RUCOLA, POMODORI CONFIT, OLIO EXTRA VERGINE

Burrata, Arugula, Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil

17

ASPARAGI BIANCHI BOLLITI, UOVA AFFOGATA, MORCHELLA ARROSTO

White Asparagus, Organic Poached Egg, Roasted Morels

18

CARPACCIO DI MANZO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, VINAIGRETTE AL POMODORO, CARPIONE DI VERDURE

Beef Carpaccio, Tomatoes Vinaigrette, Shaved Parmigiano-Reggiano,

Pickled Vegetables

18

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE AL COLTELLO, CON PERLE DI MELONE ALLO ZIBIBBO

Hand Sliced 18 Month Cured San Daniele Prosciutto,

Served with Zibibbo Wine Marinated Cantaloupe

19

PIZZE

Pizzas



PIZZA CAPRICCIOSA

Cured Ham, Tomatoes, Artichoke, Mozzarella

18

PIZZA MARGHERITA

Fresh Tomato Sauce, Basil, Mozzarella

18

ZUPPE

Soups



ZUPPA DI FAGIOLI

Cannellini Bean Soup

10

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the Day

12

ZUPPA DI CIPOLLE ARROSTO, GNOCCHI DI RICOTTA, MEDAGLIONE DI ASTICE ARROSTO

Caramelized Onion Soup, Ricotta Gnocchi, Lobster Medallions

22

INSALATE

Salads



INSALATA MISTA DI STAGIONE

Seasonal Mixed Salad

13

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

Arugula, Shaved Parmesan Salad

14

CARPACCIO DI TONNO, INSALATA DI FINOCCHI E UVETTA PASSA, SALE GROSSO DI CERVIA

Tuna Carpaccio, Fennel and Raisin Salad, Cervia's Rock Salt

16

PASTE E RISOTTI

Pastas



In true Italian tradition, Andrea's pasta is made fresh every day in our Pasta Room, using the finest and simplest ingredients - stone wheat flour, organic eggs, filtered water and natural salt from Cervia, Italy. It is created by hand in our dedicated *Pastaio*, where the pasta dries naturally and the temperature is always a perfect 68 degrees.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE O POMODORO E BASILICO

Spaghetti with Clams or Fresh Tomato Basil Sauce

16

RISOTTO AL CONTADINO

Risotto, Fresh Vegetables

16

RISOTTO ALLA MILANESE

Carnaroli Saffron Risotto

18

TRENETTE ALLA CHITARRA CON PESTO

Trenette, Light Pesto Sauce

18

TAGLIATELLE CON PORRI, PANCETTA, FUNGHI DI STAGIONE

Tagliatelle, Leeks, Smoked Pancetta, Seasonal Mushrooms

20

RAVIOLI DI RICOTTA, SPINACI, BURRO E SALVIA

Ravioli filled with Ricotta and Spinach, Butter and Sage Sauce

22

BUCATINI CON CODA DI BUE BRASTA E PISELLI

Bucatini, Braised Ox Tail, Green Peas

22

MALTAGLIATI CON RAGOUT DI ASTICE, ASPARAGI DI MARE, POMODORO CRUDO

Maltagliati with Lobster Ragout, Sea Beans, Raw Tomato Sauce

22

GNOCCHI CON ASPARAGI SELVATICI, SCAMPI, UVETTA PASSA

Gnocchi with Wild Asparagus, Langoustine, Dried Raisins

24

SECONDI DI PESCE E CARNE

Entrées



**FILETTO DI BRANZINO IN PADELLA, ASPARAGI DI MARE,
FINOCCHI BRASATI, SALSA AL BAROLO**

Pan Seared Sea Bass, Fresh Sea Beans, Braised Fennel, Barolo Wine Sauce

24

POLLO ARROSTO, INSALATA DI FAGIOLI DI STAGIONE E RUCOLA, COULIS DI ZUCCHINI

Roasted Blue Feet Chicken, Seasonal Beans and Rucola Salad, Zucchini Coulis

26

ROMBO AL VINO BIANCO, INSALATA DI SPINACI CIPOLLOTTI

Pan Seared Turbot Fish, White Wine, Young Spinach, Spring Onion Salad

29

FILETTO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA, SALSA CRUDO AL POMODORO

Grilled Swordfish, Raw Tomato and Basil Sauce

29

CARRE' D' AGNELLO ARROSTO, CIPOLLA BRASATA, SALSA AL MARSALA

Roasted Lamb, Braised Sweet Onion, Marsala Sauce

34

**OSSO BUCO DI VITELLO BRASATO, LEGUMI DI STAGIONE,
VERDURE DI PRIMAVERA**

Braised Veal Shank, Seasonal Legumes, Spring Vegetables

34

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, CIPOLLINE ALLA AGRODOLCE

Thick Cut of Veal Cutlet, Sweet and Sour Baby Onions

35

FILETTO DI MANZO IN PADELLA, INSALATA DI LEGUMI, SUGO CON OLIVE TAGGIASCA

Pan Seared Beef Filet, Vegetable Salad, Taggiasca Olive Jus

36

CONTORNI DI STAGIONE

Seasonal Side Dishes



PATATE ALLA FORCHETTA OLIO DI OLIVA E SCALOGNO

Fork Crushed Potatoes, Extra Virgin Olive Oil, Shallots

8

FAGIOLI CON CIPOLLE ROSSE

Warm Large White Beans, Julienne Red Onions

8

CIME DI RAPA SALTATE CON OLIO D' OLIVA E BALSAMICO

Sautéed Broccolini, Extra Virgin Olive Oil, Balsamic Vinegar

10

FUNGHI TRIFOLATI

Seasonal Wild Mushrooms, Light Garlic, Parsley

10