



Antipasti di Mare

Seafood Appetizers

Ostriche di Stagione al Crudo

Half Dozen Seasonal Oysters with Mignonette, Cocktail Sauce and Tabasco 16

Gamberoni in Cocktail

Five Jumbo Gulf Shrimp with Traditional and Italian Cocktail Sauce 18

Gran Piatto del Granduca

Half Dozen Seasonal Oysters, Gulf Shrimp, Maine Lobster Tail, Agrumato Olive Oil Crab Salad, with Accompaniments (serves 2) 58

Caviale

One Ounce Golden Oscetra Caviar with Shallot, Hardboiled Egg, Sour Cream, Lemon, Toasts and Blinis 229

Zuppe e Antipasti

Soups and Appetizers

Zuppa del Giorno

Today's Soup 10

Insalata di Pomodori Antichi con la Ricotta al Forno Fatta in Casa e L'olio Toscano

Heirloom Tomato Salad with Homemade Baked Sweet Ricotta Flan and Tuscan Olive Oil 16

Mozzarella di Bufala con Terrina Vegetale e Insalata di Melone

Water Buffalo Mozzarella with Grilled Vegetable Terrine, Balsamic Syrup and Melon Salad 15

Carpaccio di Polipo con Insalata di Piselli, Fave, Sedano Croccante, Salsa di Olive Leccino e Lime Candito

Octopus Carpaccio with Pea Shoot Salad, Crispy Celery, Fava Beans and Leccino Olive Tapenade and Candied Sweet Limes 17

Insalatina di Primavera con Germogli, Fiori, e Piccoli Vegetali, Prosciutto D'anatra Essiccato e Fonduta

Tiepida di Gorgonzola Cremificato

Spring Salad of Sprouts, Flowers, Petite Vegetables and Dried Duck Prosciutto with Warm Gorgonzola Cremificato Fondue 15

Terrina di Fegato Grasso al Passito di Pantelleria, con Panettone e la Mostarda di Cremona

Foie Gras Terrine with Panettone Crouton, Mostarda di Cremona and Passito di Pantelleria Reduction 16

Paste

Our Fresh Pasta is Handmade Daily

Spaghetti Taganrog e di Zucchini con Aragosta del Maine e Spuma di Inchiostro

Artisanal Spaghetti and Zucchini Spaghetti with Maine Lobster and Ink Foam 29

Gnocchetti di Ricotta con Fonduta di Pomodori Antichi e Pesto di Basilico al Mortaio

Ricotta and Potato Gnocchi with Heirloom Tomato Fondue and Mortar Made Basil Pesto 17

Lasagnette al Ragù D'anatra e Fonduta di Asiago d.o.p.

Lasagnette with Duck Ragù and Imported Asiago Cheese Fondue 22

Ravioli di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

Spinach and Ricotta Ravioli with Parmesan, Brown Butter and Sage 18



Risotti

Our Aquerello Carnaroli Rice is Aged One Year and Slowly Whitened to Preserve Its Special Characteristics

Risotto Alle Primizie Dell'orto e Parmigiano 36 Mesi
Spring Vegetable Risotto with 36 Months Aged Parmesan 18

Risotto Allo Zafferano, Oro, Midollo con Carabineros e Liquirizia
Saffron Risotto with Bone Marrow, Scarlett Prawns, Gold and Licorice 23

Secondi di Pesce *Fish Entrees*

Filetto di Ricciola, con Casseruola di Carciofi Alla Menta e Salsa Alla Bottarga
Sauteed Kampachi Tuna Fillet, with Minty Artichoke Casserole and Bottarga Sauce 34

Trota Iridea al Pane e Pistacchio di Bronte, con Cavolfiori in Spuma di Colatura di Alici
Baked Rainbow Trout Stuffed with Bread and Bronte's Pistachios, Aged Balsamic Sauce and Cauliflower with Colatura di Alici Foam 29

Filetto di Orata in Brodetto di Bergamotto e Primizie Dell'orto
Poached Dorade Fillet with Spring Novelties in a Bergamot Broth 32

Secondi di Carne *Meat Entrees*

Filetto di Manzo Piemontese con Pancetta Tesa di Olli, Salsa alle Sanguinelle e
Tomino alla Griglia con Agrumi e Arugula
Piedmontese Beef Filet Wrapped in Olli Pancetta with Blood Orange Sauce, Grilled Tomino Cheese, Citrus Salad and Arugula 42

Polletto Ruspante di Sugar Land in Trio: Petto al Mascarpone, Coscia Confettata al Prosciutto e Crostino
del Suo Fegato, con Melanzana Ripiena di Uvetta, Pinoli e Rabarbaro Candito
Barry Farm Raised Chicken Three Ways: Roasted Breast Stuffed with Mascarpone, Prosciutto Leg Confit, Liver Crostino, with
Demi Sauce Pine Nuts and Raisins Stuffed Baby Eggplant and Candied Rhubarb 30

Ossobuco alla Milanese con Tortino di Polenta al Taleggio e Gremolata
Braised Veal Shank, with Taleggio Polenta Cake and Gremolata 37

Quaglia Locale Ripiena di Fegato Grasso e Tartufo Nero, su
Tortino di Risotto ai Mirilli e Salsa al Vin Santo e Miele di Castagno
Barry Farm Quail Stuffed with Foie Gras and Truffle, with Blueberry Risotto Cake and Vin Santo Chestnut Honey Sauce 34

Costoletta di Vitello al Rosmarino e Sale Rosa con Fagioli al Fiasco e Salsa al Marsala e Polline di Finocchio
Tuscan Style Grilled Veal Chop with Rosemary, Himalayan Pink Salt, Tuscan Beans and Marsala Fennel Pollen Demi Sauce 44

*The **Piedmontese** is a breed of cattle originating in the region of Piedmont, Italy. This beef is noted for the tenderness of the meat and the low fat content, with very small marbling. It is low in calories and rich in Omega3.*

Renato De Pirro, Executive Chef

There is an increased health risk for consuming items like undercooked or raw seafood, meats, poultry, shellfish, or eggs. It may increase risk of food-borne illness.

Due to the complexity of our menu dishes, all ingredients are not mentioned in the description.

Please let us know of any allergies or food intolerances.

Gratuity of 20% will be added to parties over six persons. \$3/5 Split Charge will apply.