



Winter

Antipasti ~ Appetizers

Formaggi e/o Salumi

Italian Cheeses & Cured Meats

Selection of any 3 for 18 or any 6 for 30

Cheeses

Pecorino di fossa
Pecorino sotto cenere
Pecorino ubriaco
Robiola
Taleggio
Asiago

Cured Meats

Mortadella
Salame finocchiona
Prosciutto di parma
Lonza
Soppressata
Speck

Insalata di Salvatore: 10, 20, 30 o forse più tra frutta, erbe, semi, foglie ed altro
Salvatore's Salad: 10, 20, 30 maybe more among them fruit, herbs, greens, seeds & other
12

La parmigiana di melanzane tradizionale e rivisitata

The Eggplant Parmesan: traditional & revisited

13

Zuppa di mais alla vaniglia con calamari spillo, olio al prezzemolo e germogli di barbabietola

Vanilla flavored corn soup with baby calamari, parsley oil & bull's blood

14

Prosciutto di parma, grana padano e gelato di foie gras

Prosciutto di parma, grana padano chunks, foie gras gelato

18

Tartar di salmone marinato agli agrumi, gelatina di soia e zenzero e spuma di finocchi al limone

Salmon tartar in a citrus marinade with a soy & ginger gelatin, lemon fennel foam

16

Animelle di vitello glassate su purè di cipolle e salsa ai fichi

Glazed veal sweatbreads over onion purée with fig sauce

16



Primi – Pastas

Spaghetti di Gragnano trafiletti al bronzo, pomodori san marzano, peperoncino piccante e pecorino

Bronze-dye gragnano spaghetti, san marzano tomatoes, spicy red pepper, pecorino

20

Fettuccine con funghi porcini in guazetto di pomodori pelati

Homemade fettuccine with porcine mushrooms in a light tomato broth

23

Risotto al parmigiano, caffè e concentrato di zucca

Risotto with parmesan, coffee, pumpkin paste

22

Tonnarelli alla carbonara di pesce

Homemade spaghetti in a fish carbonara sauce

23

Garganelli con ragù d'anatra al timo, riccioli di foie gras marinati e scaglie di cioccolato

Homemade penne in duck ragù, shredded foie gras, chocolate shavings

24

Ravioli di cotechino, fondo di lenticchie, spuma di parmigiano e gocce di lambrusco

Homemade ravioli stuffed with cotechino served over lentils & topped with a parmesan foam & lambrusco drops

23

Secondi ~ Entrées

Filetto di branzino arrostito puré di patate al tartufo nero, crocchette di melanzane, salsa alla birra scura

Roasted sea bass, black truffle potato puree, eggplant croquette, amber beer sauce

32

Filetto di salmone con salsa livornese piccantina, crema bruciata di cavolfiori e spinaci saltati

Salmon filet in a spicy livornese sauce, cauliflower crème brulee, sautéed spinach

30

Pollo: la coscia croccante, il petto riempito con prosciutto e fontina, sorbetto al ginepro, patate arrostiti

Chicken: a crispy leg & a stuffed prosciutto & fontina breast, juniper sorbet, roasted potatoes

29

Tagliata di manzo con polenta cruda, cavolini di bruxelles al burro di nocciole, salsa al vino rosso

Sliced ribeye in a red wine sauce, raw polenta, hazelnut butter brussel sprouts

34

Ask about our Special Events & please note we will add a 20% gratuity for special events and to dinner parties of 6 or more.