

# barolo

R I S T O R A N T E

Restaurant week 2021

\$50.00 per person

## **Appetizer**

### **Calamari saltati all'acqua pazza**

*Sauté of squid with tomato, olives and capers*

### **Spek e mozzarella con pere caramellate**

*Cured Italian pork belly, mozzarella, caramelized pears*

### **Inslata di bietole gialle, pistachio di pantelleria, ricotta salata**

*Golden beets, aged ricotta, Sicilian pistachio*

## **Main**

### **Polpette di cinghiale con funghi di stagione e polenta**

*Wild boar meatballs, polenta, seasonal mushrooms*

### **Gnocchi con cavolo nero, salsiccia casereccia e formaggio di capra**

*House made gnocchi, Tuscan kale, Italian goat cheese*

### **Trota salmonata con finocchio, pure di patate e salsa salmoriglio**

*Fresh steel head, carmelized fennels, mash potatoes, herb lemon oil*

## **Desserts**

**Peanut butter chocolate mousse**

**Olive oil cake, crème anglaise and fresh blueberries**

**Vanilla ice cream with Hawaiian sea salt**

**No substitutions**