

barolo

R I S T O R A N T E

Restaurant week 2021

\$50.00 per person

Appetizer

Zuppa di zucca

Pumpkin soup

Speck e mozzarella con pere caramellate

Cured Italian pork belly, mozzarella, caramelized pears

Insalata 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

Tonno scottato con bokchoy, pure di carote e zenzero

Seared tuna, baby bokchoy, ginger and carrot purée

Desserts

Blueberry pannacotta

Olive oil cake, crème anglaise and sliced roasted almonds

Mango sorbet

No substitutions