

*Antipasti*  
Appetizers

*Granchio Reale con Insalatina di Rucola Selvatica, Infiorescenze di Piselli e Melone* 32  
Crab Salad with Wild Rucola, Sweet Pea Leaves and Cantaloupe

*Piatto di Salumi con Cremosa al Parmigiano e Tartufo* 28  
Cured Italian Ham & Salami with Truffle & Parmesan Cheese Mousse

*Battuto di Tonno con Sedano Rapa, Mela Verde e Senape* 28  
Tuna Tartare with Celeriac, Green Apples and Grain Mustard

*Capesante Arrostita con Burro di Cacao Fagiolini e Nocciole* 32  
King Scallops Pan Roasted with Cocoa Butter, French Beans and Hazelnuts

*Prosciutto di Parma con Frutta Mostardata* 28  
3 years-old Finest Parma Ham with Spiced Fruit Jam

*Flan di Gorgonzola con Salsa di Pere e Anice Stellato* 25  
Warm Gorgonzola Cheese Cake with Pear & Star Anise Sauce

*Scaloppa di Fegato d'Oca su Crema di Zucca e Amaretto* 32  
Pan Seared Goose Liver with Amaretto and Pumpkin Cream

*Carpaccio di Filetto di Manzo con Insalatina di Funghi ed Emulsione di Olive Nere* 28  
Beef Tenderloin Carpaccio with Wild Mushrooms and Black Olive Dressing

*Terrina di Melanzane, Pomodori Canditi e Scamorza con Aceto Balsamico Tradizionale* 24  
Eggplant, Tomato & Scamorza Cheese Terrine with Aged Balsamic Vinegar

*Selezione di Verdure, Ortaggi e Germogli* 22  
Green Salad with Selected Vegetables and Sprouts

*Crema di Castagne con Riduzione all'Amarone* 22  
Cream of Chestnut Soup with Amarone Wine Reduction

*Primi Piatti*  
Homemade Pasta

*Spaghetti Freschi con Merluzzo, Carciofi e Menta 38*  
Homemade Spaghetti with Black Cod, Baby Artichokes and Mint

*Tagliatelle con Anatra Candita e Fegato d'Oca 42*  
Tagliatelle with Duck Confit and Goose Liver

*Gnocchi di Patate al Timo con Finferli 32*  
Thyme & Potato Gnocchi with Wild Chanterelle Mushrooms

*Fettuccine con Granchio, Romanesco e Peperoncini Freschi 38*  
Fettuccine with Crab, Tomato and Spicy Romanesco Broccoli

*Agnolotti di Ossobuco di Vitello al Tartufo 38*  
Veal Ossobuco Ravioli with Black Truffle Jus & Organic Butter Sauce

*Pappardelle in Salsa di Noci e Pesto di Basilico 32*  
Pappardelle with Walnut Sauce and Basil Pesto

*Tagliolini di Prezzemolo con Vongole Veraci e Pomodori al Sole 35*  
Italian Parsley Tagliolini with Clams and Sundried Tomatoes

*Mezzelune di Ricotta Affumicata su Crema di Spinaci e Peperoni Dolci 32*  
Half Moon Ricotta Cheese Ravioli with Spinach Cream and Sweet Peppers

*Risotto*  
**Risotto**

*Vialone Nano Mantecato con Trippe di Merluzzo 35*  
‘Vialone Nano’ Risotto with Braised Cod Belly

*Carnaroli Mantecato con Parmigiano Stravecchio e Spugnole 38*  
3 Years Old Parmesan Cheese Risotto with Slow Cooked Morels

*Secondi di Pesce*  
**Fish & Seafood**

*Filetto di Orata in Guazzetto di Vongole, Pomodori Freschi e Capperi 42*  
Pan Roasted Seabream Filet with Clams, Tomato and Caper Sauce

*Gamberoni Arrostiti con Salsa di Peperoni Rossi e Spinaci Novelli 48*  
Seared Jumbo Prawns with Red Bell Pepper Sauce and Baby Spinach

*Ippoglosso Caramellato all'Arancia con Asparagi Verdi e Salsa al Martini 42*  
Halibut Filet with Orange, Green Asparagus and Martini Vermouth Sauce

*Aragosta Profumata all'Anice con Gratinato di Patate e Bottarga 78*  
Baked Rock Lobster with Anise, Bottarga and Potato Gratin

*Merluzzo Nero con Salsa Leggermente Affumicata, Romanesco e Polenta al Rosmarino 45*  
Black Cod with Smoked Roe Sauce, Romanesco Broccoli and Polenta

*Secondi di Carne*  
Finest Meats

*Filetto di US Prime con Crocchetta di Patate Tartufata ed Asparagi Bianco Verdi 69*  
US Prime Beef Tenderloin with Truffle Potato Croquette and Asparagus

*Maialino da Latte al Pimento con Rape Novelle, Cavolo Viola e Salsa di Mele Mostardata 65*  
Crispy Suckling Pig with 'Pimento' Peppers and Spiced Apple Sauce

*Controfiletto di Natural Angus con Verdure di Stagione e Salsa al Balsamico Tradizionale 52*  
Angus Beef Strip loin with 25 Years Old Balsamic Vinegar  
and Roast Seasonal Vegetables

*Piccione Arrostito con Cicoria Selvatica, Finferli e Salsa al Passito e Fegato Grasso 68*  
Roast Pigeon with Goose Liver Sauce  
Chanterelle Mushrooms and Wild Chicory

*Filetto d'Agnello con Timballo di Melanzane e Olive Taggiasche, Salsa all'Aglio Dolce 48*  
Roasted Lamb Tenderloins with Eggplant & Olive Timbale and Garlic Sauce

*Porchetta di Coniglio e Gamberi con Pepperoni, Zucchine e salsa Profumata alla Menta 48*  
Free Range Rabbit & Sicilian Prawn 'Porchetta' Roll  
with Sweet Peppers, Zucchini and Mint Sauce

*Guancia di Bue Wagyu Brasata al Marsala con Purea di Patate all'Erbe 45*  
Wagyu Beef Cheek Braised with Marsala Wine and Herb Mashed Potatoes

*Formaggi*  
Cheese

*Taleggio con Miele Biologico Tartufato 22*  
Taleggio Cheese with Black Truffle Honey

*Selezione di Formaggi Stagionati nella Nostra Cantina 25*  
Home Cured Cheese Platter

*Dolci*  
Dessert

*Tiramisu' 16*  
Forlino's Classic Tiramisu

*Pastiera allo Yogurt con Gelato al Pistacchio e Arance Sanguinelle 16*  
Yogurt & Egg Tartelette with Pistachio Ice cream and Blood Oranges

*Fondente di Cioccolato con Gelato alla Banana e Salsa al Rum 18*  
Molten Lava Chocolate Cake with Banana Gelato and Rum Sauce

*Pannacotta di Cioccolato Bianco e Mango con Coulis di Cioccolato "Alto del Sol" 16*  
White Chocolate & Mango Pannacotta with "Alto del Sol" Dark Chocolate

*Gelatina allo Zafferano con Fragole e Sorbetto al Balsamico Tradizionale 16*  
Saffron Jelly with Strawberries and Balsamic Vinegar Sorbet

*Gelati e Sorbetti Fatti in Casa 18*  
Homemade Ice cream & Sorbets

## “Gourmet” Menu

*Apertura*  
Amuse Bouche



*Scaloppa di Fegato d'Oca su Crema di Zucca e Amaretto*  
Pan Seared Goose Liver with Amaretto and Pumpkin Cream



*Spaghetti Freschi con Merluzzo, Carciofi e Menta*  
Homemade Spaghetti with Black Cod, Baby Artichokes and Mint



*Ippoglosso Caramellato all'Arancia con Asparagi Verdi e Salsa al Martini*  
Halibut Filet with Orange, Green Asparagus and Martini Vermouth Sauce

Or

*Guancia di Bue Wagyu Brasata al Marsala con Purea di Patate all'Erbe*  
Wagyu Beef Cheek Braised with Marsala Wine and Herb Mashed Potatoes



*Fondente di Cioccolato con Gelato alla Banana e Salsa al Rum*  
Molten Lava Chocolate Cake with Banana Gelato and Rum Sauce



*Caffe' e Piccola Pasticceria*  
Coffee & Petit Fours

\$98

## “Degustation” Menu

*Apertura*  
Amuse Bouche



*Granchio Reale con Insalatina di Rucola Selvatica, Infiorescenze di Piselli e Melone*  
Crab Salad with Wild Rucola, Sweet Pea Leaves and Cantaloupe



*Capesante con Fagiolini e Nocciole*  
Pan Roasted King Scallops with French Beans and Hazelnuts



*Tagliatelle con Anatra Candita e Fegato d'Oca*  
Tagliatelle with Duck Confit and Goose Liver



*Maialino da Latte al Pimento con Rape Novelle, Cavolo Viola e Salsa di Mele Mostardata*  
Roasted Suckling Pig with ‘Pimento’ Peppers and Spiced Apple Sauce



*Gelatina allo Zafferano con Fragole e Sorbetto al Balsamico Tradizionale*  
Saffron Jelly with Strawberries and Balsamic Vinegar Sorbet



*Caffe' e Piccola Pasticceria*  
Coffee & Petit Fours

\$148

*Il Pranzo*  
Set Lunch

*Apertura*  
Amuse Bouche



*Antipasto del Giorno*  
Choice of Daily Appetizer or Soup



*Piatto Forte*  
Choice of Daily Main Course



*Caffe' e Piccola Pasticceria*  
Coffee & Petit Fours

\$38