



# NYC RESTAURANT WEEK®

July 18–July 31, 2022

3-course dinner  
45 | per person

## ANTIPASTI *choose one*

### **Insalata Mista**

Watercress, Arugula, Shaved Radish,  
Grilled Stone Fruit, Charred Lemon Vinaigrette

### **Peperoni all'Acciuga**

Roasted Sweet Peppers, Armatore  
Anchovies, Olitalia Extra Virgin Olive Oil

### **Mondeghili**

Crispy Milanese-Style Braised Beef & Pork

## PIATTI *choose one*

### **Tortiglioni con Sugo di Pomodoro**

Afeltra 100% Italian Grain Pasta,  
Corbari Tomatoes, Così Com'è Semi Sec  
Tomatoes, Breadcrumbs

### **Risotto allo Zafferano**

Saffron, Bone Marrow Brodo, 18-Month  
Agriform Parmigiano Reggiano® DOP

### **Mezzo Pollo alla Milanese**

Crispy Snowdance Farms Half Chicken,  
Mixed Baby Greens, Lemon

### **L'Ossobuco +10**

Braised Mosner Family Veal Shank,  
Saffron Risotto, Gremolata

## DOLCI *choose one*

### **Tiramisù**

Espresso-soaked Ladyfinger Cookies,  
Mascarpone Cream, Cocoa Powder

### **Fior di Latte e Fragola**

Housemade Sweet Milk Gelato and  
Strawberry Sorbet with Fresh Strawberries,  
Shortbread Cookies

## wine pairing

25 | one 3oz pour per course

### **ANTIPASTI PAIRING**

#### **Alta Langa Extra Brut**

Fontanafredda | Piemonte

or **Langhe Chardonnay "Bussia"**

Fratelli Barale | Piemonte

### **PIATTI PAIRING**

#### **Barolo "Camilla" 2016**

Bruna Grimaldi | Piemonte

or **Roero Riserva Vigna Valmaggione 2016**

Valfaccenda, Piemonte

### **DOLCI PAIRING**

#### **Moscato d'Asti "Lumine"**

Ca' d'Gal | Piemonte

or **Soave Passito Bianco delle Fontane**

Cantine Prà | Veneto