

Fiamma Lunch Pre fixe

\$35

Le Rape Rosse

Salad of Beets, Arugula, Gorgonzola Dolce, "Pane Fritto"

La Misticanza

Baby Lettuce, Davon Farm Herbs, Buffalo Mozzarella

L'Uovo alla Pavese

Organic Poached Egg, Grilled Country Bread, Pecorino Romano, Sugo Finto, "Brodo", Flat Parsley

~~~

### **Il Risotto**

Tenuta Di Castello Risotto, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, Lemon Zest, Cinnamon, alla "Marchigiana"

### **La Razza**

Skate Wing Poached in Littleneck Clams Broth, Baby Artichokes, Taggiasche Olives

### **Le Guance di Vitello**

Slow Cooked Veal Cheeks, Fine Mash Potato, Ossobuco Jus, "Gremolada", Alba Hazelnuts

~~~

Gianduia

Chocolate Cream, Hazelnut Praline Powder, Gianduia Ice Cream

La Panna Cotta

Chicory-Coffee Panna Cotta, Fiore di Latte

Antipasti

Crudo

Crudo of Ahi Tuna, Glidden Point Oysters, Sorrel

18

Prosciutto

Prosciutto Pio Tosini, "Riserva," Aged 24 Months, Cipollini Agrodolce

16

Le Paste

I Ravioli

Lobster Ravioli, Basil, Sicilian Olio Verde

38

I Tortellini

Tortellini of Cotechino, Sweetbreads, "Brodo," Emiliana Style

25

Dal Mare e Dalla Terra

Il Branzino

Wild Striped Bass, Razor Clams, Fennel, "Salmoriglio"

34

La Razza

Gratin of Skate, Onions Veneziana, Pane Fritto, Grilled Radicchio

30

L'Agnello

Roasted Colorado Lamb Rack, Crispy Pastilla, Tuscan Farro, Artichokes, Thyme

39

Il Pulcino

Roasted Bev Farm Poussin, Parsnips, Foie Gras, Roasting Jus

30