

## IL CASCINALE

### ANTIPASTI

Rillette di Anatra D/N	12
CONFIT DUCK, CIDER JELLY, GRAIN MUSTARD, CROSTINI	
Calvofiore Veneziano V/G/D	13
CINNAMON, FENNEL, CORIANDER, GOLDEN RAISINS, PINE NUTS, PARSLEY	
Zuppa di Lenticchie N/D	15
SPICY LOBSTER BROTH, ROCK SHRIMP, LEEKS	
Insalata di Rucola V/G	14
ROASTED PEARS, BEETS, GORGONZOLA DOLCE, WALNUTS, BALSAMIC	

### PRIMI

Risotto di Funghi V/N/G	23
BUTTERNUT, SAGE, PARMESAN	
Sugo D'Agnello* N	26
HANDMADE PAPPARDELLE, PARMESAN, BLACK PEPPER	
Pollo al Rosmarino Fusilli* N	25
HEN OF THE WOODS, MADERA JUS, SHAVED PARMESAN	

### SECONDI

Bistecca alla Fiorentina (Serves Two)* N	65
SWEET POTATO CROCCHETTE, GRILLED ESCAROLE, AGED BALSAMICO	
Pollo Saltimbocca N	25
PARMESAN POLENTA, ROASTED FARM CARROTS, AU JUS	
Salmone alla Giglia Sull'osso* N/G/D	28
RADICCHIO, BERGAMOT OIL, SALE MARINO	

### DOLCE

Bombolone di Zucca V/N	5
Marsala Apples in Mascarpone Cream v	10
HAZELNUTS, GENOISE	