

LOCANDA VERDE

Buon Festa di San Valentino

prix-fixe \$125 per person
wine pairing \$75 supplement

ANTIPASTI

Terrina di Foie Gras mandorla & cherry mostarda
Locanda Salad hazelnuts, pear, speck
Baked Scallop Oreganata pancetta & gremolata
Local Tuna Crudo calabrian chili, castelvetrano olive, orange
Octopus alla Sarda salsa nera, market beans, oregano
Scampi alla Piastra fregola sarda, chili, garlic butter
Grilled Quail soft polenta, broccoli di ciccio, quince marmalata
Champagne Philipponnat, 'Royale Reserve'

SECONDI

Pappardelle wild boar, sangiovese, tuscan pecorino
Ravioli Lunghi fonduta, prosciutto, balsamico tradizionale
Calamarata cherry tomato ragu, frutti di mare, peperoncini
Spaghetti al Limone kaluga caviar, meyer lemon, mascarpone
Pan Roasted Sea Scallops riso venere, caperberry, cipollini, golden raisin
Pesce al Forno pesto trapanese & romanesco cauliflower
Duck Arrosto kubocha, pepita gremolata, huckleberry jus
Dry-Aged NY Strip Steak farm beyond eggplant, smoked ricotta, salsa rossa
Berkshire Pork Chop savoy cabbage, pancetta, apple
Meroi 2015 Sauvignon Blanc 'Zitelle' or Feudi di San Gregorio 2001 'Serpico'

DOLCI

Vanilla Rose Gelato Tart raspberries & champagne
Milk Chocolate & Fennel Panna Cotta cocoa nib & poached blood orange
Dark Chocolate Hazelnut Mousse cinnamon caramel
Marcarini Barolo Chinato

Chef & Owner: Andrew Carmellini

Chef della Cucina: Luciano Duco

Pasticciere: Deborah Racicot