

MORANDI

RESTAURANT WEEK

LUNCH

-30-

STARTER

-choice of one-

Cuore di bue

heirloom tomato salad, stracciatella & essence of basil

Burrata Pugliese

nectarine, young lettuce & almond

Crudo di pesce

fluke, pineapple, citrus & herbs

MAIN COURSE

-choice of one-

Fettuccine all'uovo

pesto Genovese, fava bean & summer squash

Polletto

young chicken, Jimmy Nardello pepper,
rapini & olive from Taggia

Tagliata

grass-fed beef, romesco & escarole



pair with glass of wine

-9-

FALANGHINA Villa Raiano, Campania
NERO D'AVOLA "CATUJ" Agricole Selvi, Sicilia
IPPOLITO 1845 Cirò Rosato "Mabilia", Calabria

San Pellegrino or Acqua Panna

-10-
