

FASANO

DAL 1902

DINNER

3 COURSES \$ 145

ANTIPASTI - PRIMI - SECONDI

AVAILABLE ONLY FOR THE ENTIRE TABLE

CRUDI ALL' ITALIANA

TONNO* , TUNA TARTARE, STRACCIATELLA, RADISH, LEMON	42
CRUDO DI MARE* , CHEF'S SELECTION OF RAW FISH	FOR TWO 57
CARPACCIO* , BEEF CARPACCIO, OLIVES, PINE NUTS	43
CAVIALE* , OSETRA CAVIAR 30G/10Z	160
GAMBERI ROSSI , RED SHRIMP CARPACCIO, FRISEE, ARUGULA, PISTACHIOS	50
SALMONE , SMOKED SALMON, "SUGO FINTO", FENNEL, GRANDE CUVEE APPLE CIDER VINEGAR	42

ANTIPASTO E INSALATA

CAPELANTE , SCALLOPS, SAFFRON POTATO, OSETRA CAVIAR	50
VITELLO TONNATO , VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS	40
INSALATA DI CAPRINO , RADICCHIO, ROMAINE, WALNUTS, GOAT CHEESE, PEAR	32
INSALATA DI CARCIOFI , ARUGULA, ARTICHOKE, PARMIGIANO, LEMON	32
POLPO , OCTOPUS, CHICKPEAS, SCALLIONS, TOMATOES	42
BURRATA DI BUFALA , MARINATED EGGPLANT, TOMATO "PUMMAROLA" , BASIL	42
TARTARA DI MANZO , BEEF TARTARE, BONE MARROW, PECORINO DI FOSSA, POLENTA	43

PASTA E RISOTTO

RISOTTO ALL'ASTICE , CARNAROLI RICE, LOBSTER, SAFFRON	61
RISOTTO COE SECOE , CARNAROLI RICE, BRAISED SHORT RIB, PARMIGIANO	53
PACCHERI ALLA FASANO , THREE TOMATO POMODORO SAUCE	39
CAPPELLACCI , KING CRAB RAVIOLI, CALAMARI, SAGE, "FUMETTO"	54
SPAGHETTI , RED SHRIMP, MULLET BOTTARGA, BUTTER, LEMON	48
OFELLE , GNOCCHI RAVIOLI FILLED WITH OSSOBUCO, OSSOBUCO SAUCE	48
TORTELLONI ALL' EMILIANA , CRÈME DOUBLE, PARMIGIANO, MORTADELLA, PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.	54
RIGATONI , HOME MADE RIGATONI PASTA, SCALLOPS, OCTOPUS, CLAMS, CALAMARI, SHRIMP	61
MAFALDINE , HOME MADE MAFALDINE PASTA, SLOW BRAISED WILD BOAR RAGU	53
LINGUINE ALLE VONGOLE , ITALIAN BABY CLAMS, WHITE WINE	46

PESCE E CARNE

ROMBO , TURBOT, SPINACH, BRUSSELS SPROUTS, WHITE WINE SAUCE, CAVIAR	79
SPIGOLA , STRIPED BASS, SPATZLEY, CHANTARELLE, SUNCHOKE	68
FRITTURA , LANGOSTINE, SHRIMP, CALAMARI, ZUCCHINI	68
CARRÉ DI VITELLO , GRILLED COLORADO VEAL CHOP, CARAMELIZED ONION, MAITAKE, ASPARAGUS	89
OSSOBUCO , RISOTTO ALLA MILANESE, GREMOLADA	84
FILETTO , FILET MIGNON, FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE, POTATO, MUSHROOMS SUPP. 15 PP	98
IPPOGLOSSO ALL'ISOLANA , HALIBUT, ARTICHOKE, OLIVES, CAPERS, MINT, POTATOES	79
MAIALINO , SUCKLING PIG, POTATO, SWISSCHARD, GREEN PEPPERCON SAUCE	68

PER DUE

SOGLIOLA , WILD DOVER SOLE, LEMON "SALMORIGLIO", ASPARAGUS	143
ORECCHIO DI ELEFANTE , VEAL CHOP MILANESE, ARUGULA, TOMATO	116
BISTECCA , DRY AGED TOMAHAWK RIBEYE, ROASTED POTATOES, SAUTEED SPINACH SUPP. 25 PP	218
BRANZINO , OVEN BAKED, TOMATO, POTATOES, ROSEMARY	132

A 20% GRATUITY IS SUGGESTED FOR ALL PARTIES OF EIGHT OR MORE.

BY GERO FASANO
CHEF NICOLA FEDELI