



Cacio e Pepe UES ~ Restaurant Week Summer 2022
45.00 3-Course Prix Fixe

1479 York Avenue NY, NY 10075 ~ info@cacioepepeues.com ~646-682-7676 - Social: @cacioepepeues

Appetizers

~please choose one~

Timballo di melanzane alla parmigiana
Eggplant parmesan timbale

Polpettine di carne al sugo di pomodoro e basilico
Meatballs in tomato & basil sauce

Burrata, tartar di pomodori, gelatina di peperoncino e sorbetto al cetriolo
Burrata, tomato tartar, spicy red pepper gelatine, cucumber sorbet

Tartare di salmone, salsa di soia caramellata e gelato al wasabi
Salmon tartar, caramelized soy sauce, wasabi gelato

Insalata di Cesare a modo nostro
Salvatore's Caesar Salad

Insalata di rucola, pere e pecorino
Arugula salad with pears and pecorino cheese

Entrées

~please choose one~

Tonnarelli cacio e pepe
Homemade tonnarelli tossed in pecorino cheese & whole black peppercorns

Fettuccine con pesto di rucola, salsa di bruschetta liquida, ricotta e bucce di limoni candite
Fettuccine with arugula pesto, liquid bruschetta sauce, ricotta & candied lemon zest

Riso acquarello alla sorrentina
Risotto alla sorrentina: tomato water, mozzarella foam, shrimp ceviche, lime zest powder

Pappardelle al ragù di vitello in bianco con uvetta, pinoli e finocchietto
Pappardelle in veal ragù with raisins, pinenuts & fennel

Filetto di salmone croccante, panzanella, asparagi e aglio dolce
Salmon filet, panzanella salad, asparagus & sweet garlic

Pollo arrosto, patate arrosto, sorbetto al ketchup
Roasted chicken with roasted potatoes & a ketchup sorbet

Desserts

~please choose one~

Tortino di ricotta, zuppetta di pesche, gelato di birra, e croccante al sesamo
Cheesecake, chilled peach puree, beer ice cream, sesame crisp

Nuvola di mascarpone, salsa di amarene, nocciole tostate
Mascarpone clouds with a sour cherry sauce & toasted hazelnuts

Panna cotta al basilico con coulis di pomodoro
Basil panna cotta with a tomato coulis