

PANE

SFINCIONE

chef evan funke’s signature focaccia
sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

LA MORTAZZA

mortadella di bologna, ricotta fresca,
pistacchio di bronte, lemon agrumato

BRUSCHETTA CLASSICA

grilled ciabatta, stracciatella di burrata,
market cherry tomatoes, basil

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

SUPPLÌ AL TELEFONO

risotto croquette, guanciale, pomodoro,
fior di latte, pecorino romano DOP

POLPETTE DI CODA

crispy short rib meatballs, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

MISTICANZA DEL CAMPO

lettuces, herbs, wild greens and flowers,
condimento di lambrusco

RUCHETTA

wild arugula, lemon, parmigiano reggiano,
extra virgin olive oil, black pepper

FINOCCHI E PISELLI

shaved fennel, tutti frutti peas, lemon,
pecorino romano DOP, extra virgin olive oil

PANZANELLA

burrata pugliese, cherry tomatoes,
market vegetables, basil, pane fritto

BATTUTA DI MANZO*

handcut filet tartare, shallots, lemon, egg,
carciofi fritti, pizza bianca

BURRATA E CRUDO

burrata pugliese, prosciutto di parma 24 mo.,
sfincione bianco

GAMBERI IN SALSA VERDE

new caledonia blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella di bufala, taleggio, scamorza, parmigiano reggiano,
spring onion,black pepper

CALABRESE

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, nduja,
broccoletti, green garlic, sicilian oregano

FUNGHI

wild & cultivated mushrooms, scamorza, taleggio,
parmigiano reggiano, erbe aromatiche

MARGHERITA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, parmigiano reggiano,
basil, sea salt, extra virgin olive oil

DIAVOLA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
salame piccante, basil, peperoncino, olio santo

MARINARA CON BURRATA

salsa di pomodoro, shaved garlic, sicilian oregano,
burrata pugliese, extra virgin olive oil

LA PASTA ROMANA

FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano
vacche rosse, prosciutto di parma

LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, asparagus
meyer lemon, pecorino romano DOP

MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA

guanciale, black pepper, pecorino romano DOP

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

sughetto di pomodoro, aglio, olio santo,
diavolicchio, pecorino romano DOP

LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio, peperoncino,
vino bianco

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragù, pecorino romano DOP

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, sughetto di pomodoro,
pecorino romano DOP

RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, pecorino romano DOP,
parmigiano reggiano, black pepper

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP, black pepper

SECONDI

IPPOGLOSSO ALLA PUTTANESCA

pacific halibut, market tomatoes,
taggiasca olives, capers, basil

POLLO ALLA ROMANA

braised heritage half chicken, violetta artichokes,
sweet peppers, spring onion, basil

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass, shaved fennel,
meyer lemon, mint, green garlic salsa verde

SCOTTADITO DI AGNELLO*

superior farms lamb chops, piselli, spring onion,
pistacchio siciliano, salsa verde alla menta

TAGLIATA DI MANZO*

prime ribeye cap, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

COSTATA DI MANZO*

60 day dry aged prime bone-in ribeye,
wild arugula, patate fritte

CONTORNI

ASPARAGI ALLA GRIGLIA

olio, limone, erbe

BROCCOLI DI CICCIO

aglio, olio, peperoncino

PATATE FRITTE

peperoncino, fennel pollen

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.