

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

GAMBERI IN SALSA VERDE

new caledonia blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

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

PANZANELLA

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

INSALATA DI POLPO

chilled octopus, spring onion, cherry tomato,
celery, cucumber, erbe aromatiche, lemon

BURRATA E CRUDO

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

FINOCCHI E MELE

shaved fennel, honey crisp apple,
parmigiano reggiano, lemon, extra virgin olive oil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

PARMIGIANA

mozzarella di bufala, melanzane fritte,
parmigiano reggiano, basil, extra virgin olive oil

PALERMITANO

mozzarella di bufala, sugo di cipolla, cacciocavallo,
origano selvatico, garlic breadcrumbs

BOSCAIOLA

mozzarella di bufala, wild & cultivated mushrooms,
salsiccia, spring onion, parmigiano reggiano

MARGHERITA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
parmigiano reggiano, basil, 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

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

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

LINGUINE AL LIMONE

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

SPAGHETTI ALL’ARAGOSTA

half lobster, sugo di aragosta, pomodorini

FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano vacche rosse,
prosciutto di parma

PAPPARDELLE AL RAGU

ragu bianco di maiale, parmigiano reggiano,
finocchietto

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 ARROSTITO

roasted half heritage chicken, wild & cultivated mushrooms,
sugo di arrosto

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass, insalata di carciofi,
green garlic salsa verde

SCOTTADITO DI AGNELLO*

grilled superior farms lamb rib chops,
cannellini beans, cavolo nero, torpedo onion

TAGLIATA DI MANZO*

prime skirt steak, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

COSTATA DI MANZO*

32oz 60 day dry-aged prime bone-in ribeye,
wild arugula, patate fritte, parmigiano reggiano

CONTORNI

BROCCOLI DI CICCIO

aglio, olio, peperoncino

CAVOLO NERO

braised tuscan kale, cannellini beans, pangrattato

PATATE FRITTE

peperoncino, fennel pollen

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