

PANE

SFINCIONE 14

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

LA MORTAZZA 22

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

BRUSCHETTA DI ZUCCA 18

grilled ciabatta, ricotta, honey nut squash,
pears, walnut, sage

STUZZI E SFIZI

FINOCCHI E MELE 24

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

RUCHETTA 22

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

PANZANELLA 29

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

CALAMARI FRITTI 28

crispy atlantic squid, meyer lemon,
sugo di pomodoro

FIORI DI ZUCCA 28

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

GAMBERI IN SALSA VERDE 41

new caledonia blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

POLPETTE DI CODA 34

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

INSALATA DI POLPO 32

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

BURRATA E CRUDO 38

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

CARPACCIO DI MANZO* 39

filet mignon, parmigiano reggiano,
capperi, extra virgin olive oil, sea salt

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA 28

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

BOSCAIOLA 38

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

DIABOLA 33

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

MARINARA CON BURRATA 32

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

LA PASTA ROMANA

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA 28

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

LINGUINI AL LIMONE 32

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

LINGUINE ALLE VONGOLE 44

manila clams, aglio, olio, vino bianco

FETTUCCINE AL BURRO 40

cultured butter, parmigiano reggiano vacche rosse,
prosciutto di parma

PAPPARDELLE AL RAGU 52

ragu bianco di maiale, parmigiano reggiano,
finocchietto

RIGATONCINI ALLA VACCINARA 40

short rib ragu', pecorino romano DOP

GNOCCHI DI RICOTTA 38

burro e oro, parmigiano reggiano vacche rosse

RIGATONI ALL’AMATRICIANA 33

guanciale, sughetto di pomodoro,
pecorino romano DOP

RIGATONI ALLA CARBONARA 35

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

TONNARELLI CACIO E PEPE 28

pecorino romano DOP, black pepper

SECONDI

CAPESANTE ALLA GRIGLIA 65

hudson canyon diver scallops, charred eggplant puree,
melanzane fritte, mint, lemon

COSTATA DI MAIALE* 84

18oz heritage pork chop, honey crisp apples arrostitute,
guanciale, grilled radicchio, acesto balsamico di modena

DENTICE IN BRODETTO DI PESCE 66

wild caught red snapper, manila clams,
castelvetrano olives, market vegetables

BRANZINO ALLA BRACE 94

grilled whole mediterranean sea bass, roasted cherry tomatoes,
salmoriglio, melanzane fritte, pinoli, squash

BISTECCA DI MANZO* 115

18oz prime kc strip steak, patate fritte, wild arugula,
parmigiano reggiano

TAGLIATA DI MANZO* 92

8oz filet mignon, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

COSTATA DI MANZO* MP

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

ARROSTICINI D’AGNELLO* 64

grilled lamb belly skewer, salsa verde,
insalata d’erba, polenta, lemon

CONTORNI

BROCCOLI DI CICCIO 16

aglio, olio, peperoncino

CAROTE AL FORNO 18

roasted heirloom carrots, ricotta fresca,
pistachio di bronte, wild flower honey

PATATE FRITTE 16

peperoncino, fennel pollen

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