

**ruschetta con Burrata e Speck**  
λ, Speck & Pignoli-currant Marmellata 6,75

**Carpaccio Cabonizatti\***  
d Beef Carpaccio, Hazelnuts and Grilled  
13,50

**Calamari alla Griglia**  
ed Calamari, Preserved Lemon, Olives &  
Capers 8,75

**Ricotta Fresca**  
Warm ricotta. olive oil. grilled bread 7

**Zuppa di Fagioli**  
tti Bean Soup With Smoked Ham And Kale  
7,50

**Tri Colore**  
er Lettuces, Grapes Agrodolce & Robiola  
Croستini 8,25

**Cavolo Nero e Pecorino**  
ican Kale With Shaved Perorino, Pignoli &  
Lemon 6,50

**gnocchi al Sugo di Cinghiale**  
oar, Golden Raisins, Pignoli and Pecorino  
17,50

**Bucatini alla Carbonara**  
ciale, Pecorino and Black Pepper 14,50

**Tagliatelle alla Bolognese**  
al, Pork, Pancetta & Parmigiano 17,25

**ettuccine ai Funghi e Tartufi**  
relle Mushrooms, Truffle Butter and Basil  
16,75

**scchiette con Treviso e Panini**

**Pollo alla Diavola**  
ed Chicken, Pickled Chili & Rapini 18,75

**Tagliata di Manzo\***  
Oil Seared Ribeye, Toasted Sage 28,50

**ello Milanese con Gorgonzola e  
Rapini**  
veal, Gorgonzola Cream & Broccoli Rabe  
19,25

**timbocca di Vitello con Cavolo\***  
Bucatini, Calabrese Farfalle and Marmellata

**Cozze in Brodo**  
Maine Mussels, Red Onion, Basil and Spi  
Broth 9,75

**Polpetti e Sedano**  
Grilled Octopus, Celeriac and Taggiasca Ol  
11,75

**Vitello Tonnato**  
Braised Veal Breast, Tuna aioli & Tiny Crout  
12,25

**Carciofi alla Romana**

**Coppa** 5

**Finocchiona** 6

**Prosciutto di Parma** 7

**Sopressata Piccante** 5

**Bresaola** 6

**Culatello** 7

**Moliterno Tartufo**

**(sheep)** 7

**Robiola Due Latte**

**(sheep/cow)** 7

**Parmigiano Reggiano**

**Pansotti di Ricotta e Zucca**  
Pumpkin, Ricotta, Pepitas, Brown Butter &  
15,75

**Spaghetti Nere alle Vongole**  
Squid Ink, Clams, Toasted Garlic & Vermentino 18,

**Rigatoni alla Norcia**  
Fennel Sausage, Marsala and Parmigiano 1

**Tonnarelli Cacio e Pepe**  
Locatelli Pecorino Romano & Tellicherry Pe  
16,75

**Spaghetti alla Chitarra al Pomodoro**

**Porchetta Arrosto\***  
Roasted Pork, Parsnips & Cherry Sugo 24

**Branzino con Scarola Brasata e Funghi**  
Sea Bass, Braised Escarole & Wild Mushro  
25,75

**Sogliola al Cartoccio**  
Fluke In Parchment, Potatoes, Leeks & Po  
23,25

**Pesce Spada alla Griglia**  
Quenefish, Farfalle, Capers, Olive Marmellata