

PASTA

DALLA TRADIZIONE

14 SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO

smoked spaghetti - garlic - olive oil - calabrian chili
parsley - hazelnuts

17 BUCATINI CACIO & PEPE

rainbow cauliflower - cacio cheese - sichuan pepper

15 REGINETTE AL POMODORO

fresh tomato sauce - shaved aged parmigiano - basil

17 LASAGNE VERDI

spinach pasta sheets - bechamel
bolognese sauce

→ * **HANDMADE gluten free**
pasta available upon request
\$2 extra

ASSAGGI DI PASTA
chefs selection

3 pastas for \$36

5 pastas for \$60

DAL PENSIERO

17 BLACK PEPPER RAVIOLINI

mascarpone cheese filling - butternut squash - kale

19 LEMON GIGLI

duck ragu - pecorino di fossa - thyme

17 SQUID INK CONCHIGLIE

fennel - sardines - pickled red onion - breadcrumbs

18 CHILI RIGATONI

octopus - clams - mussels - tomato sauce -
taggiasca olives - celery

19 SWEET POTATO GNOCCHI

wild boar ragu' - sage

ANTIPASTI

8 FRIED PICKLED VEGETABLES

salsa verde dip

11 BROCCOLINI & PATATE

black garlic pesto - pecorino

12 BURRATA & PEANUTS

castelvetrano olives - oregano - housemade focaccia

12 RADICCHIO DI TREVISO

pears - aged parmigiano - honey vinaigrette

11 INSALATA DI WATERCRESS

pomegranate - pistachios - gorgonzola mousse

8 TOASTED FOCACCIA

sicilian anchovies - scallion-lemon butter - frisee salad

CARNE E PESCE

17 CLAMS GRATINATE

gratin with italian breadcrumbs - fennel - clam brodo

19 BRAISED BEEF CHEEK

duo of celery root - red wine reduction

22 ORATA AL LIMONE

broccolini - Brussels sprouts - rosemary

26 LAMB SCOTTADITO

fregola - cauliflower - black olive sauce

Formaggi

24month Parmigiano \$8

Buffalo Ricotta \$8

Pecorino di Camomilla \$9

Salumi

18months Prosciutto
San Daniele \$12

Salamino cacciatore \$8

Mortadella \$9