

PASTA

DALLA TRADIZIONE

15 SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO

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

17 BUCATINI CACIO & PEPE

cacio cheese - asparagus - black pepper

17 GNOCCHI SORRENTINA

fresh tomato sauce - buffalo mozzarella - 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 \$38

DAL PENSIERO

19 RAVIOLI DI BURRATA

nettle pesto - pinenuts

19 LEMON GIGLI

duck ragu - pecorino - thyme

17 RAMP PACCHERI

cherry tomato - calamari - arugula - chili

18 CONCHIGLIE AL PENTOLINO

fava beans - crab - bisque

18 ROSEMARY PAPPARDELLE

rabbit ragu' - taggiasca olives

VERDURE

9 FRIED PICKLED VEGETABLES

salsa verde

12 INSALATA DI RUCOLA

pecorino camomilla - snow peas - mint - white balsamic

12 BURRATA & PEANUTS

castelvetrano olives - oregano - housemade focaccia

12 BROCCOLINI & PATATE

black garlic pesto

13 ASPARAGI

poached egg - parmigiano - breadcrumb

13 TOASTED FOCACCIA

ramp butter - prosciutto - artichokes - balsamic

CARNE E PESCE

19 POLIPO

chared octopus - green peas - potatoes - burnt tomato

24 ORATA AL LIMONE

broccolini - brussels sprouts - lemon

18 MANZO TONNATO

braised beef - tuna vellutata - giardiniera

26 LAMB SCOTTADITO

snow peas - fava beans - radish - mint

Formaggi

24month Parmigiano \$8

Buffalo Mozzarella \$10

Pecorino Camomilla \$9

Salumi

18month Prosciutto San
Daniele \$12

Mortadella \$9