

PASTA

DALLA TRADIZIONE

15 SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO

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

16 BUCATINI ALLA NERANO

zucchini - Parmigiano & Provolone - basil

18 GNOCCHI SORRENTINA

Heirloom tomato - buffalo mozzarella

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

pesto alla genovese - pinenuts

19 LEMON GIGLI

duck ragu - pecorino - thyme

17 RAMP PACCHERI

cherry tomato - calamari - arugula - chilies

18 PAPRIKA LUMACHE

porcini mushrooms - rock shrimp - bisque

18 ROSEMARY PAPPARDELLE

rabbit cacciatore - taggiasca olives

ANTIPASTI

9 FRIED GREEN TOMATO

scallion - citrus aioli

12 GREENS & BLOSSOMS

seasonal greens - edible flowers - furikake

15 BURRATA CAPRESE

heirloom tomatoes - saba - oregano - spicy crostini

12 INSALATA DI RUCOLA

pecorino camomilla - snow peas - mint - white balsamic

12 ZUCCHINE GRATINATE

green zucchini - aged goat cheese gratin - peanuts

13 PROSCIUTTO & MELONE

cantaloupe melon - crunchy amaranth - balsamic

CARNE E PESCE

19 POLIPO

charred octopus - eggplant caponata - smoked aioli

24 ORATA AL LIMONE

roasted cucumber - cherry tomato - yogurt & mint salsa

18 COSTINE DI MAIALE

slow cooked pork spare ribs - kale - Balsamic BBQ sauce -
roasted pickled peaches

26 TAGLIATA DI MANZO

10oz rib eye - arugula - shaved parmigiano - porcini

Formaggi

Buffalo mozzarella \$10

24month Parmigiano \$9

Pecorino di Camomilla \$10

Aged goat cheese \$9