

# PASTA

## DALLA TRADIZIONE

- 15 SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO**  
smoked spaghetti - garlic - olive oil - calabrian chili - 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 AGNOLOTTI DI BURRATA**  
pesto alla genovese - pinenuts
- 18 LEMON GIGLI**  
duck ragu - pecorino - thyme
- 18 PAPRIKA LUMACHE**  
chanterelle - 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 - spicy crostini
- 12 INSALATA DI RUCOLA**  
pecorino camomilla - snow peas - mint - white balsamic
- 12 ZUCCHINE GRATINATE**  
green zucchini - eggplant - aged goat cheese gratin - peanuts
- 13 PROSCIUTTO & MELONE**  
cantaloupe melon - crunchy amaranth - balsamic

## CARNE & PESCE

- 19 POLIPO**  
charred octopus - eggplant caponata - smoked aioli
- 25 ORATA AL LIMONE**  
burnt cucumber - cherry tomato - yogurt & mint salsa
- 18 COSTINE DI MAIALE**  
slow cooked pork spare ribs - kale - Balsamic BBQ sauce -  
roasted pickled peaches
- 28 TAGLIATA DI MANZO**  
10 oz rib eye steak - red potatoes - bell peppers -  
salsa verde

## FORMAGGI & SALUMI

\$10 each SELECTED CHEESE AND MEATS

**\$2** Homemade Focaccia Bread