

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
- 19 **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 RADICCHIO**
red beets - candied sunflower seeds - bresaola
- 12 **ZUCCHINE GRATINATE**
green zucchini - eggplant - aged goat cheese gratin - peanuts
- 13 **PROSCIUTTO & SQUAQUERONE**
dates - arugula - aged 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