

PANE

SFINCIONE

focaccia siciliana, rosemary, sea salt & olive oil
10

FOCACCIA ROMANA ROSSA

stracciatella, origano selvatico, sea salt & olive oil
20

ANTIPASTI

MISTICANZA

market lettuces, herbs & condimento bianco / 15

RUCOLA

wild arugula, red onion, walnuts & parmigiano reggiano / 16

PANZANELLA

heirloom tomatoes, market vegetables, pane fritto & burrata pugliese / 25

MELONE E PROSCIUTTO

heirloom melon, prosciutto di parma & basil / 24

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms & bellwether farms ricotta / 20

POLPETTE DELLA MAESTRA ALESSANDRA

prosciutto di parma, mortadella di bologna & salsa verde / 21

GAMBERI

blue prawns & bagnetto verde / 28

POLIPO ALLA BRACE

grilled octopus, insalata di ceci & salmoriglio / 30

PIZZE

MARGHERITA

fior di latte, pomodoro,
basil & olive oil
25

DIAVOLA

fior di latte, salame piccante,
pomodoro, basil & olio santo
28

FIORE

mozzarella di bufala,
squash blossoms & alici di cetera
26

FICHI E PROSCIUTTO

taleggio, market figs
& prosciutto di parma
32

FUNGHI

fontina, chanterelles
& parmigiano reggiano
32

TUTTA LA PASTA FATTA IN CASA

LE PASTE DEL NORD

TAGLIATELLE

ragù bolognese "vecchia scuola"
& parmigiano reggiano vacche rosse

34

STRANGOLAPRETI

heirloom spinach, ricotta,
burro fuso & sage

28

LE PASTE DEL CENTRO

TONNARELLI CACIO E PEPE

black pepper
& pecorino romano DOP

25

SPAGHETTONE ALLA GRICIA

guanciale, black pepper
& pecorino romano DOP

26

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

guanciale, pomodoro
& pecorino romano DOP

28

LE PASTE DEL MEZZOGIORNO

FOGLIE DI OLIVE

crema di ricotta, pangrattato
zucchini & squash blossoms

25

ORECCHIETTE

sausage sugo, broccoletti,
peperoncino & canestrato

28

LE PASTE DELLE ISOLE

MEZZE MANICHE ALLA NORMA

melanzane fritte,
pomodorini & ricotta salata

26

BUSIATE

pesto trapanese,
sungold cherry tomatoes
& pecorino stagionato

32

SPAGHETTI CON LA BOTTARGA

bottarga di muggine,
aglio, olio & peperoncino

30

SECONDI

BRANZINO ALL'AQUA PAZZA

branzino mediterraneo, sungold cherry tomatoes,
basil & vino bianco / 48

TAGLIATA DI MANZO

prime denver steak, heirloom tomatoes, wild arugula
& parmigiano reggiano / 50

COPPA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

peads & barnetts pork shoulder steak, chanterelle mushrooms,
guanciale & pomodorini arrostiti / 48

COSTATA ALLA FIORENTINA

60-day dry aged prime ribeye / MP



MODIFICATIONS & SUBSTITUTIONS POLITELY DECLINED.

A 3% CHARGE IS ADDED TO ALL CHECKS TO COVER HEALTHCARE BENEFITS FOR OUR EMPLOYEES. IF YOU WOULD LIKE THIS CHARGE REMOVED PLEASE LET US KNOW.
A 20% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR MORE.