

PANE

SFINCIONE

focaccia siciliana, rosemary, sea salt & olive oil

PIZZA BIANCA

burrata pugliese, sicilian oregano, sea salt & olive oil

ANTIPASTI

DAMA BIANCA

fennel, honeycrisp apples, celery, parmigiano reggiano & lemon

MISTICANZA

lettuces, market vegetables & herbs

RUCOLA

wild arugula, red onion, walnuts & parmigiano reggiano

AGRUMI

winter citrus, fennel, castelvetrano olives, bronte pistachio

CICORIA

heirloom chicories, puntarelle, salsa di acciughe & pecorino romano

GAMBERI

blue prawns & bagnetto verde

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms & crema di ricotta

POLPETTE DELLA MAESTRA ALESSANDRA

pork meatballs, salsa verde & parmigiano reggiano

SUPPLI ALLA ROMANA

rice croquettes, fior di latte, guanciale & pomodoro

CARCIOFI ALLA GIUDIA

anchovy, lemon & mint

PIZZE

MARGHERITA

fior di latte, pomodoro, basil & olive oil

DIAVOLA

fior di latte, pomodoro, salame piccante & olio santo

CALZONE

swiss chard, smoked scarmorza & pancetta

NAPOLETANA

mozzarella di bufala, pomodoro, taggiasca olives & alici di cetara

AMALFITANA

mozzarella di bufala, lemon, red onion, thyme & peperoncino

TUTTA LA PASTA FATTA IN CASA

LE PASTE DEL NORD

TAGLIATELLE

ragù bolognese "vecchia scuola" & parmigiano reggiano 48 mo.

BIGOLI DI FARRO

duck ragu & piave vecchio

STRANGOLAPRETI

heirloom spinach, ricotta & burro e salvia

LE PASTE DEL CENTRO

PAPPARDELLE

ragù bianco alla toscana & parmigiano reggiano

TONNARELLI CACIO E PEPE

black pepper & pecorino fulvi

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

guanciale, pomodoro & pecorino romano DOP

LE PASTE DEL MEZZOGIORNO

CAPUNTI

sausage sugo, friarielli, peperoncino & canestrato

ORECCHIETTE

pesto cima di rapa, anchovy, pecorino & pangrattato

LE PASTE DELLE ISOLE

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

aglio, olio, peperoncino & bottarga di muggine

MALLOREDDUS

ragu d'agnello & fiore sardo

SECONDI

FRUTTI DI MARE ALL'ACQUA PAZZA

diver scallops, blue prawns, striped bass, calamari & manila clams

BISTECA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

pork shoulder steak, blue foot mushrooms, pancetta affumicata & green garlic

TAGLIATA DI MANZO

ribeye cap, patate fritte, wild arugula & parmigiano reggiano

COSTATA ALLA FIORENTINA

60 day dry aged prime ribeye

CONTORNI

PATATE FRITTE

rosemary, wild fennel pollen & peperoncino

BROCCOLI ALLA BRACE

garlic, anchovy & mollica



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.