

PANE

SFINCIONE IN BIANCO

chef evan funke’s signature focaccia
sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

SFINCIONE ROSSO

chef evan funke’s signature focaccia, sugo di cipolla,
pecorino romano DOP, origano selvatico, mollica

STUZZI E SFIZI

GAMBERI IN SALSA VERDE

new caledonia blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

CARCIOFI ALLA GIUDEA

violetta artichokes, salsa di acciughe,
mint, lemon

TARTARE DI TONNO ROSSO

bluefin tuna, black truffle vinaigrette,
blood orange, chive

AGRUMI

winter citrus, fennel, castelvetrano olive,
pistacchi di bronte, mint

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

FINOCCHI E MELE, TARTUFO NERO

shaved fennel, apple, black truffle, mint, lemon,
pecorino romano DOP, extra virgin olive oil

LA PASTA ROMANA

LINGUINE AL LIMONE CON CAVIALE

petrossian caviar, meyer lemon, basil,
parmigiano reggiano

GNOCCHI DI RICOTTA

pomodoro, burro, parmigiano reggiano

FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano vacche rosse,
prosciutto di parma

RISOTTO AL’ ARAGOSTO

caroli rice, maine lobster, basil

PAPPARDELLE AL RAGU

ragu bianco di maiale, parmigiano reggiano,
finocchietto

CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO

pecorino romano DOP, black truffle, black pepper

SECONDI

IPPOGLOSSO ALLA PUTTANESCA

pacific halibut, market tomatoes,
taggiasca olives, capers, basil

COSTATA DI MAIALE

14oz heritage pork chop, roasted peppers,
cippolini agro dolce

MELANZANE PARMIGIANA

heirloom eggplant, sugo di pomodoro, basil,
mozzarella,di bufala, parmigiano reggiano

TAGLIATA DI WAGYU*

wagyu steak, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

DOLCE

TORTA CAPRESE

BUDINO DI DATTERI

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.