



PANE

SFINCIONE

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

LA MORTAZZA

mortadella di bologna, ricotta fresca,
pistacchio di bronte, lemon agrumato

BRUSCHETTA CLASSICA

grilled ciabatta, stracciatella di burrata,
market cherry tomatoes, basil

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

GAMBERI IN SALSA VERDE

new caledonia blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

POLPETTE DI CODA

crispy short rib meatballs, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

MISTICANZA DEL CAMPO

lettuces, herbs, wild greens and flowers,
condimento di lambrusco

RUCHETTA

wild arugula, lemon, parmigiano reggiano,
extra virgin olive oil, black pepper

PANZANELLA

burrata pugliese, cherry tomatoes,
market vegetables, basil, pane fritto

INSALATA DI POLPO

chilled octopus, spring onion, cherry tomato,
celery, cucumber, erbe aromatiche, lemon

BURRATA E CRUDO

burrata pugliese, prosciutto di parma 24 mo.,
sfincione bianco

CARCIOFI ALLA GIUDEA

baby green globe artichokes,
salsa di acciughe, mint

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

PRIMAVERA

mozzarella di bufala, pecorino romano DOP,
pesto genovese, pomodorini, market vegetables

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella di bufala, taleggio, scamorza,
parmigiano reggiano, spring onion, black pepper

BOSCAIOLA

mozzarella di bufala, wild & cultivated mushrooms,
salsiccia, spring onion, parmigiano reggiano

MARGHERITA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
parmigiano reggiano, basil, extra virgin olive oil

DIAVOLA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
salame piccante, basil, peperoncino, olio santo

MARINARA CON BURRATA

salsa di pomodoro, shaved garlic, sicilian oregano,
burrata pugliese, extra virgin olive oil

LA PASTA ROMANA

FUSILLI AL PESTO

pesto genovese, parmigiano reggiano, basil

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

sughetto di pomodoro, basil, olio santo,
diavolicchio, pecorino romano DOP

LINGUINI AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, meyer lemon,
asparaugs, pecorino romano DOP

LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio, vino bianco

FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano vacche rosse,
prosciutto di parma

PAPPADELLE AL RAGU

ragu bianco di maiale, parmigiano reggiano,
finocchietto

GNOCCHI DI RICOTTA

burro e oro, parmigiano reggiano vacche rosse

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragu, pecorino romano DOP

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, sughetto di pomodoro,
pecorino romano DOP

RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, pecorino romano DOP,
parmigiano reggiano, black pepper

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP, black pepper

SECONDI

COSTATA DI MAIALE*

18oz duroc long bone pork chop,
cipollini agrodolce, roasted fennel

IPPOGLOSSO ARROSTO

pacific halibut, vignarola, artichoke,
fava beans, asparagus, mint

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass, roasted cherry tomatoes,
salmoriglio, insalata di erbe, spring onion

TAGLIATA DI MANZO*

8oz prime skirt steak, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

COSTATA DI MANZO* MP

60 day dry-aged prime bone-in ribeye, wild arugula,
patate fritte, parmigiano reggiano

SCOTTADITO DI AGNELLO*

grilled superior farms lamb rib chops, salsa verde alla menta,
sicilian pistachio, tutti frutti farms peas, green garlic

CONTORNI

BROCCOLI DI CICCIO

aglio, olio, peperoncino

GRILLED ASPARAGUS

extra virgin olive oil, erbe, lemon

PATATE FRITTE

peperoncino, fennel pollen

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