



PANE

PIZZA BIANCA 11

sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

BRUSCHETTA ALICI E BURRO 15

cultured butter, parsley, acciughe di cetara

PIZZA ROSSA 12

salsa di pomodoro, pecorino romano DOP, origano selvatico

PIZZA BIANCA CON PORCHETTA 28

porchetta della casa, finocchietto,
wild arugula, ciccio

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA 28

squash blossoms, ricotta romana DOP, parmigiano reggiano

GAMBERI IN SALSA VERDE 38

south pacific blue prawns, green garlic salsa verde

SUPPLÌ AL TELEFONO 17

risotto croquette, guanciale, pomodoro, mozzarella di bufala, pecorino romano DOP

POLPETTE DI CODA 30

oxtail meatballs, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

BURRATA E CRUDO 34

burrata pugliese, prosciutto di parma, basil

MISTICANZA DI CAMPAGNA 22

coleman farms lettuces, herbs, wild greens & flowers, condimento di lambrusco

RUCHETTA 19

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

CICORIA 24

coleman family farms chicories, salsa di acciughe, pecorino romano DOP,
lemon, pangrattato

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

DIAVOLA 32

fior di latte, salsa di pomodoro, salame piccante, basil, peperoncino, olio santo

MARGHERITA 26

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

LA MORTAZZA 32

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

QUATTRO FORMAGGI 28

mozzarella di bufala, taleggio, parmigiano reggiano, branzi, spring onion

CALABRESE 28

fior di latte, salsa di pomodoro, nduja, broccoli, peperoncino

FIORE 32

burrata pugliese, squash blossoms, alici di cetara

LA PASTA ROMANA

RIGATONI ALL’AMATRICIANA 34

guanciale, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

RIGATONCINI ALL VACCINARA 32

oxtail ragù, guanciale, peperoncino,
pecorino romano DOP

FETTUCCINE AL BURRO 34

cultured butter, parmigiano reggiano, prosciutto di parma

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA 28

sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP,
troppo diavolicchio

SPAGHETTONE CON CAVOLO 30

cavolo nero, romanesco, acciughe di cetera, pangrattato

TONNARELLI CACIO E PEPE 26

pecorino romano DOP, black pepper

FUSILLI AL CINGHIALE 38

wild boar ragù, pecorino romano DOP, finocchietto

BUCATINI CON CICORIA 28

pesto di cicoria bruciata, acciughe di cetara, pecorino
romano DOP, pangrattato

SPAGHETTONE ALLA GRICIA 32

guanciale, black pepper, pecorino romano DOP

SECONDI

POLIPO ALLA GRIGLIA 40

grilled octopus, cicoria strascinata, 'nduja, cecis

BRANZINO ALLA BRACE 88

grilled whole sea bass, spinaci, pignoli, sultanas, lemon

ARROSTICINI 36

new zealand lamb belly, insalata di cipolle, mint, lemon

BRACIOLA DI MAIALE 80

22oz beelers heritage pork chop, cipolline agrodolce

TAGLIATA DI MANZO 78

prime ribeye cap, patate fritte, wild arugula

BISTECCA ALLA FIORENTINA 200

38oz dry-aged prime porterhouse, patate fritte



COCKTAILS

ASPETTARE 20

malfy gin, cocchi di torino, campari, rosemary, egg white

QUELLO CONTORTO 20

high west double rye, cocchi barolo chinato, montenegro

S.P.Q.R. 22

grey goose vodka, castelvetroano cocchi, orange blossom

SIRENE SPRITZ 22

aperol, st. germain, prosecco, lemon

NEGRONI DELLA CASA 22

bombay sapphire, carpano antica, campari

VESUVIO 22

del maguey mezcal, cocchi americano, salers aperitif

MARGHERITA D'ANGELENO 22

el tesoro tequila , amaro angeleno, fresno chili, agave, lime

IL CATTIVO 24

makers 46, rabarbaro amaro, rhubarb, aztec chocolate bitters

LA PIUMA 28

maestro dobel diamante, italicus bergamot, lime, bitters, fever tree sparkling grapefruit, basil

FUMO ESTIVO 28

glenfiddich 12 sherry cask, apricot, amaro meletti, bitters

SVEGLIATI 26

nosortros mezcal, liquor 43, espresso

N/A GRONI 20

lyres london gin, lyres italian orange, lyres rose gin

VINO AL BICCHIERE

SPUMANTE E CHAMPAGNE

Chardonnay	Perrier Jouet “Blanc de Blanc” NV	Champagne	69
Chardonnay	Nomine-Renard “Blanc de Blancs” NV	Champagne	38
Glera	Cantina Globale Prosecco Brut NV	Veneto	22

BIANCHI

Greco di Tufo	Quintodecimo “Jaune D’Arles” Greco di Tufo 2023	Campania	47
Erbaluce	Chiussuma ‘Pajarin’ Erbaluce di Caluso 2021	Piemonte	27
Prie Blanc	Ermes Pavese “Blanc de Morgex” 2023	Valle D’Aosta	30
Garganega	Corte Mainente “Tenda” Soave 2020	Liguria	27
Garganega e Sauvignon	Serego Aligheri “Possessioni” IGT 2019	Veneto	23

ROSATI E ARANCIONI

Corvina e Altre Uve	Ottella di Francesco e Michele Montresor “Roses Roses” 2023	Veneto	22
Zibbibo e Insolia	Santa Tresa “Insieme” 2022	Sicilia	20

ROSSI

Nerello Mascalese	i Suoli “Rilievi” Etna Rosso 2019	Sicilia	29
Nebbiolo	Cantina Globale “Barcabosco” Barbaresco 2019	Piemonte	30
Sangiovese Grosso	Campogiovanni Brunello di Montalcino 2018	Toscana	48
Perricone	Firriato “Ribeca” Perricone 2018	Sicilia	34
Schiava e Lagrein	Maso Unterganzner, Josephus Mayr St. Magdelener 2022	Trentino	27

ARIA FRESCA \$17 {0% ABV}

london dry botanicals, fever tree sicilian sparking lemonade, mint

I'AMERICANO \$17 {0% ABV}

london dry botanicals, italian orange non-liqueur fever tree blood ginger beer

BIRRA

BALADIN L’IPPA *Piemonte, Italy* \$12

MENABREA BIONDA *Biella, Italy* \$9

A 5% wellness fee is added to all checks in support of health benefits and workers compensation premiums for our staff, which includes non-managerial and managerial staff alike, but it is not a fee for service. If you would like this fee removed, please let us know. Consuming raw or undercooked menu items may increase your risk of food borne illness. Substitutions and modifications are respectfully declined. A 20% service charge will be added to parties of six or more.