



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 25

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

FAVA E PECORINO 26

grilled whole fava beans, pecorino croccolo, black pepper, extra virgin olive oil, lemon

BURRATA E CRUDO 34

burrata pugliese, prosciutto norcino, extra virgin olive oil, basil

LA PANZANELLA 25

pomodori misti, burrata pugliese, basil, market vegetables, pane fritto

RUCHETTA 19

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

MISTICANZA DI CAMPAGNA 22

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

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

FILETTO 28

mozzarella di bufala, wong farms pomodorini, extra virgin olive oil, basil

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

SALSICCIA 32

mozzarella di buffala, salsiccia, jimmy nardello peppers, spring onions, salsa di pomodoro

PANCETTA E PISELLI 34

english peas, pancetta tesa, ricotta fresca, sage

QUATTRO FORMAGGI 28

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

CALABRESE 28

fior di latte, salsa di pomodoro, 'nduja, spigarello, peperoncino

LA PASTA ROMANA

FUSILI AL CINGHIALE 38

wild boar ragù, pecorino romano DOP, finocchietto

TONNARELLI CACIO E PEPE 26

black pepper, pecorino romano DOP

SPAGHETTONE ALLA GRICIA 32

guanciale, black peppers, pecorino romano DOP

RIGATONI ALL’ AMATRICIANA 34

guanciale, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

SPAGHETTI CON BOTTARGA 32

aglio, olio, bottarga di muggine

SPAGHETTI ALL’ ARRABBIATA 28

sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP, troppo diavolicchio

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA 38

guanciale, egg, black pepper, pecorino romano DOP

RIGATONCINI ALLA VACCINARA 32

oxtail ragù, guanciale, peperoncino, pecorino romano DOP

SECONDI

POLIPO ALLA GRIGLIA 45

grilled octopus, cicoria strascinata, 'nduja, good mother stallard beans

BRANZINO ALLA BRACE 86

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

ARROSTINCINI 36

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

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

monkey 47, cocchi di torino, campari, rosemary, egg white

QUELLO CONTORTO 20

angels envy rye, cocchi barolo chinato, montenegro

S.P.Q.R. 22

grey goose vodka, castelvetrano cocchi, orange blossom

SIRENE SPRITZ 23

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

aberrfeldy 12, apricot, amaro meletti, bitters

SVEGLIATI 26

bushmills 10, liquor 43, espresso

BUONA PAROLA 28

illegal mezcal, sugar snap pea, white pepper, lemon, nutmeg

VINO AL BICCHIERE

SPUMANTE E CHAMPAGNE

			Bicchieri	Bottiglie
Chardonnay	Perrier-Jouet “Blanc de Blancs” NV	Champagne	65	265
Chardonnay	Nomine-Renard “Blanc de Blancs” NV	Champagne	38	155
Glera	Cantina Globale Prosecco Brut NV	Veneto	22	80

BIANCHI

Catatatto e Carricante	Cavanera “Ripa di Scorciovacca” Etna Bianco 2021	Sicilia	19	85
Garganega	Corte Mainente “Tenda” Soave Classico 2020	Veneto	22	90
Greco di Tufo	Quintodecimo “Jaune D’Arles” Irpinia 2023	Campania	45	185
Vermentino	San Felice Vermentino Toscana 2023	Toscana	19	80
Vermentino	Terenzuola “Fosso di Corsano” Colli di Luni 2023	Liguria/Toscana	23	95
Ribolla Gialla e Altre Uve	Livio Felluga Abbazia di Rosazzo 2019	Friuli-Venezia-Giulia	65	260

ROSATO

Montepulciano	Ciavolich Cerasuolo D’Abruzzo 2024	Abruzzo	17	75
---------------	------------------------------------	---------	----	----

ROSSI

Rossese	Ka Mancine Rossese di Dolceaqua 2023	Liguria	27	110
Sangiovese e Altre Uve	San Felice Rosso Toscana 2022	Toscana	19	80
Sangiovese Grosso 375 ml	San Felice Brunello di Montalcino 2018	Toscana	38	75
Nebbiolo	Rivetti Langhe Nebbiolo 2023	Piemonte	28	110
Barbera	Cantina Globale Barbera D’Alba 2021	Piemonte	19	80
Perricone	Firriato “Ribeca” Perricone 2018	Sicilia	33	135
Montepulciano	Umani Ronchi “Campo San Giorgio” Conero Riserva 2013 le Marche		70	280

ARIA FRESCA \$20 {0% ABV}

london dry botanicals, fever tree sicilian sparking lemonade, mint

NA GRONI \$20 {0% ABV}

lyres london dry, lyers italian orange, free spirit vermouht rosso

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.