



## PANE

### PIZZA BIANCA

*sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico*

### BRUSCHETTA

*stracciatella, regier family farms peach marmelata*

### PIZZA BIANCA

*salsa di pomodoro, pecorino romano DOP, origano selvatico*

### SFINCIONE

*focaccia siciliana, extra virgin olive oil, origano selvatico, sea salt*

## STUZZI E SFIZI

### PEPERONI ALLA BRACE

*roasted sweet peppers, basil, salsa verde, mollica, pecorino romano DOP*

### FIORI DI ZUCCA

*squash blossoms, ricotta romana DOP, parmigiano reggiano*

### GAMBERI IN SALSA VERDE

*south pacific blue prawns, green garlic salsa verde*

### SUPPLÌ AL TELEFONO

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

### POLPETTE DI CODA

*oxtail meatballs, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP*

### LA PANZANELLA

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

### PESCHE E BURRATA

*andy's orchards peaches, burrata pugliese, sea salt, basil*

### BURRATA E CRUDO

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

### RUCHETTA

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

### MISTICANZA DI CAMPAGNA

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

## LA NOSTRA PIZZA ROMANA

### FIORE

*burrata di campana, squash blossoms, alici di cetara*

### DIAVOLA

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

### MARGHERITA

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

### LA MORTAZZA

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

### SALSICCIA

*mozzarella di bufala, salsiccia, spring onions, salsa di pomodoro, jimmy nardello peppers*

### QUATTRO FORMAGGI

*mozzarella di bufala, taleggio, parmigiano reggiano, branzi, spring onions*

### CALABRESE

*fior di latte, salsa di pomodoro, 'nduja, broccoletti, peperoncino*

### FILETTO

*mozzarella di bufala, valdivia farms pomodorini, extra virgin olive oil, basil*

## LA PASTA ROMANA

### FUSILI AL CINGHIALE

*wild boar ragù, parmigiano reggiano DOP, finocchietto*

### SPAGHETTONE ALLA GRICIA

*guanciale, black peppers, pecorino romano DOP*

### RIGATONI ALL' AMATRICIANA

*guanciale, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP*

### SPAGHETTI AL ARRAGOSTA

*maine lobster, sugo di mare, basil  
available friday & saturday*

### SPAGHETTI CON BOTTARGA

*aglio, olio, bottarga di muggine*

### SPAGHETTONE ALL A NORMA

*melanzane fritte, basil, sugo di pomodoro, ricotta salata*

### TONNARELLI CACIO E PEPE

*black pepper, pecorino romano DOP*

### SPAGHETTI ALL' ARRABBIATA

*sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP, troppo diavolicchio*

### MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

*guanciale, egg, black pepper, pecorino romano DOP*

### RIGATONCINI ALLA VACCINARA 32

*oxtail ragù, guanciale, peperoncino, pecorino romano DOP*

## SECONDI

### POLIPO ALLA GRIGLIA

*grilled octopus, cicoria strascinata, 'nduja, dragons tongue beans*

### ARROSTICINI

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

### BRANZINO ALLA BRACE

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

### TAGLIATA DI MANZO

*prime ribeye cap, patate fritte, wild arugula*

### BISTECCA ALLA FIORENTINA MP

*38oz prime porterhouse, patate fritte*



## COCKTAILS

### ASPETTARE

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

### QUELLO CONTORTO

*angels envy rye, cocchi barolo chinato, montenegro*

### S.P.Q.R.

*grey goose vodka, castelvetrano cocchi, orange blossom*

### SIRENE SPRITZ

*aperol, st. germain, prosecco, lemon*

### NEGRONI DELLA CASA

*bombay sapphire, carpano antica, campari*

### VESUVIO

*del maguey mezcal, cocchi americano, salers aperitif*

### MARGHERITA D'ANGELENO

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

### IL CATTIVO

*makers 46, rabarbaro amaro, rhubarb, aztec chocolate bitters*

### LA PIUMA

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

### FUMO ESTIVO

*aberfeldy 12, apricot, amaro meletti, bitters*

### SVEGLIATI

*bushmills 10, liquor 43, espresso*

## VINO AL BICCHIERE

### SPUMANTE E CHAMPAGNE

Chardonnay	Perrier-Jouet Blanc de Blancs NV	Champagne
Chardonnay	Nomine-Renard "Blanc de Blancs" NV	Champagne
Glera	Cantina Globale Prosecco Brut NV	Veneto
Lambrusco	Cleto Chiarli "Lambrusco del Fondatore" 2023	Emilia Romagna

### BIANCHI

Cataratto e Carricante	Cavanera "Ripa di Scoriavacca" Etna Bianco 2021	Sicilia
Rondinella	Zyme "il Bianco" Rondinella 2022	Veneto
Greco di Tufo	Quintodecimo "Jaune D'Arles" Irpinia 2023	Campania
Vermentino	San Felice Vermentino Toscana 2023	Toscana
Verdicchio	Bucci Verdicchio di Castelli di Jesi 2022	le Marche

### ROSSI

Rossese	Ka Mancine Rossese di Dolceaqua 2023 (chilled)	Liguria
Sangiovese e Altre Uve	San Felice Rosso Toscana 2022	Toscana
Sangiovese Grosso	Argiano Rosso di Montalcino 2022	Toscana
Nebbiolo e Freisa	la Cassacia "Monfiorenza" Monferrato 2020	Piemonte
Corvina e Altre Uve	Vigneto di Antonio Valpolicella Ripasso Classico 2022	Veneto
Perricone	Firriato "Ribeca" Perricone 2018	Sicilia

### ARIA FRESCA (0% ABV)

*london dry botanicals, fever tree sicilian sparkling lemonade, mint*

### NA GRONI (0% ABV)

*lyres london dry, lyres italian orange, free spirit vermouth rosso*

### BIRRA

**BALADIN L'IPPA** Piemonte, Italy

**MENABREA BIONDA** Biella, Italy

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.