



## PANE

### SFINCIONE

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

### BRUSCHETTA

*farmers market cherry jam, burrata, olive oil*

### PIZZA ROSSA

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

## STUZZI E SFIZI

### FIORI DI ZUCCA

*squash blossoms, ricotta fresca, 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*

### FAGIOLINI VERDI AL PESTO

*2 peas in a pod hericot vert, pesto di mandorle, pomodorini, mint*

### POLPETTE DI CODA

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

### MELONE E PROCIUTTO

*weiser family farms melon, prosciutto di parma, basil*

### PESCHE E BURRATA

*santa monica farmer's market peaches, burrata pugliese, sea salt, basil*

### BURRATA E CRUDO

*burrata pugliese, prosciutto di parma, 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

### 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*

### FICHI E PROSCIUTTO

*black mission figs, taleggio, prosciutto di parma, aceto  
balsamico, basil*

### QUATTRO FORMAGGI

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

### CALABRESE

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

## LA PASTA ROMANA

### RIGATONI ALL'AMATRICIANA

*guanciale, sugo di pomodoro,  
pecorino romano DOP*

### RIGATONCINI ALLA VACCINARA

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

### SPAGHETTONE ALLA GRICIA

*guanciale, black peppers,  
pecorino romano DOP*

### TONNARELLI CACIO E PEPE

*black pepper, pecorino romano DOP*

### BOTTARGA

*aglio, olio, bottarga di muggine*

### GNOCHETTI

*salsiccia, wild mushrooms, parmigiano  
reggiano vacche rosso*

### FUSILLI AL CINGHIALE

*wild boar ragù, finocchietto,  
parmigiano reggiano DOP*

### MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

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

### SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

## SECONDI

### SCOTTADITO DI AGNELLO

*australian lamb rib chops, piselli alla menta, salsa verde, lemon*

### ARROSTICINI

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

### BRANZINO ALLA BRACE

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

### TAGLIATA DI MANZO

*prime ribeye cap, patate fritte, wild arugula*

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

*38oz prime porterhouse, patate fritte*

## CONTORNI

### PATATE

*fingerling potatoes, fennel pollen, parsley*

### CAROTE AL FORNO

*roasted heirloom carrots, salsa rustica, lemon*