

SALUMI E FORMAGGI

CURED MEATS & CHEESE

- MOZZARELLA DI BUFALA

buffalo mozzarella e prosciutto di parma "24 mesi"

26
- CHEESE D'ITALIA

parmigiano reggiano "24 mesi", pecorino stagionato "4 mesi", pecorino di grotta "3 mesi",honey comb, e nuts.

23
- GNOCCO FRITTO

fried dough puffs- prosciutto di parma "24 mesi", bresoala punta d'anca, pecorino romano, honey e pepper.

17
- CARPACCIO ALLA ROMANA

ribeye, pepe nero, arugula, garlic pangrattato, e pecorino romano DOP.

18

SPUNTINI E STUZZICHINI

SNACKS & SMALL BITES

- MEATBALLS ALL'EMILIANA

baked beef e pork, tomato, ricotta, e parmigiano reggiano "24 mesi".

19
- BRUSCHETTA CON ZUCCA

delicata squash, burrata, guanciale, arugula, hazelnut, e maple balsamico.

17
- CALAMARETTI FRITTI

cultured buttermilk fried squid, tomato, lemon, e basil.

20
- FIORI DI ZUCCA

fried squash blossoms, ricotta, delicata, sage, e parmigiano reggiano.

18

LE PIZZE ARTIGIANALI

ARTISAN PIZZAS

- MARGHERITA

fior di latte mozzarella, tomato, basil, evoo, e parmigiano reggiano.

22
- SALAME PICCANTE

baby "pepperoni" salami, mozzarella, tomato, oregano, straciatella, e evoo.

25
- QUATTRO FORMAGGI

salsa bianca, mozzarella, gorgonzola, pecorino, e parmigiano reggiano.

24

SECONDI PIATTI

MAIN PLATES | ENTREES

- CHICKEN ALLA PARMIGIANA

fried chicken breast, bucatini, tomato, stracietella, e parmigiano.

29
- ANATRA ALL'ARANCIA

16 oz muscovy duck breast, blood orange sugo, potato, e hazelnut.

58
- BISTECCA DI CONTROFILETTO

30-day dry-aged twelve ounce new york steak with potato puree e salsa verde.

60

INSALATE

SALADS

- INSALATA DI CAESAR

baby gem lettuce, pecorino romano, pepe nero, foccacia pangrattato.

18
- INSALATA D'AUTUNNO

apples, pears, stracciatella, arugula, apple vimaigrette, toasted hazelnut and parmigiano reggiano

18
- RUCOLA E STRACCIATELLA

arugula, pecorino romano, stracciatella, roasted nuts, guanciale and delicata squash.

18

PRIMI - PASTE

PASTAS

- BUCATINI ALLA CARBONARA

tempered yolk, parmigiano reggiano, pecorino romano, e guanciale.

25
- CACIO E PEPE

rigatoni, pepe nero, parmigiano reggiano, pecorino romano

24
- PACCHERI AL POMODORO

tomato all'emiliana, basil, e stracciatella.

23
- PAPPARDELLE AL RAGÙ

slow-braised beef e pork, tomato-soffritto, e pecorino romano DOP.

26
- CAPPELLETTI DI PARMA

chuck, pork e prosciutto di parma - with parmigiano e balsamico.

27
- AGNOLOTTI DI ZUCCA

squash e ricotta - with fried sage, brown butter, maple hazelnuts.

25
- CARAMELLES DELLA NONNA

ricotta e burrata - with pickled apples and a apple beurre blanc

26
- RAVIOLO AL TARTUFO

two large raviolis with ricotta, egg yolk, browned butter, and fresh truffle.

32
- PASTA TASTING

a progression through our handmade pastas - four courses - a 90-minute tasting experience.

STARTING THIS THURSDAY 9/18

- BRANZINO ALLA GRIGLIA

european-seabass, salsa verde, delicata, charred lemon aioli and pickled apples.

39
- FILETTO DI MANZO

eight ounce filet mignon, potato puree, demi al tartufo, e rucola with pecorino romano DOP.

50

grazie e buon divertimento!