



ANTIPASTI

POLPO ALLA LUCIANA, CECINA, MARMELLATA DI POMODORO \$26

GRILLED OCTOPUS, SANTA LUCIA SAUCE, FRIED CHIC PEA, TOMATO MARMELADE

INSALATA CAPRESE – POMODORI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO \$22

CAPRESE SALAD OF LOCAL TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA & BASIL

VITELLO TONNATO, CAPPERI FRITTI, UOVA SODE* \$28

CHILLED VEAL LOIN, TUNA SAUCE, FRIED CAPER & SOFT-BOILED EGG

CRUDO DI RICCIOLA, PONZU ALLA PESCA, ‘CAVIALE DI AGRUMI’* \$28

HAMACHI CRUDO, PEACH PONZU, FINGER LIME

CALAMARI GRIGLIATI, CIMA DI RAPA, AGLIO FRITTO E SALSA AL NDUJA* \$23

GRILLED CALAMARI, BROCCOLI RAPA, FRIED GARLIC & NDUJA SAUCE

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AL RAGU’ \$26

BEEF AND PORK, ‘MUTTI’ TOMATO AND PARMIGIANO REGGIANO

AGNOLOTTI DI GENOVESE, FONDUTA DI PARMIGIANO E RISTRETTO DI VITELLO \$27

BRAISED BEEF AND ONION ‘NAPOLITANO STYLE,’ PARMIGIANO FONDUE, VEAL JUS

RISOTTO AL PESTO ALLA GENOVESE \$26

SAN MASSIMO CARNAROLI RICE, GENOVESE PESTO, PARMIGIANO REGGIANO

LINGUINE ALLE VONGOLE, A.O.P, BOTTARGA, PAN ACCIUGHE \$31

‘LA MOLISANA’ LINGUINE, MANILA CLAMS, A.O.P, CURED MULLET ROE, ANCHOVY BREADCRUMB

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL’ASTICE, POMODORINI E BURRATA \$36

‘CHITARRA’ SPAGHETTI, LOBSTER, CHERRY TOMATO AND BURRATA

*Thoroughly cooking meats, seafood, shellfish or eggs reduces the risk of foodborne illness.

SECONDI PIATTI

SALMONE LEGGERMENTE COTTO, ZUCCHINE ALLA NERANO*	\$39
<i>LIGHTLY COOKED ORGANIC SALMON, ZUCCHINE 'NERANO' STYLE</i>	
COSTOLETTA ALLA MILANESE, PATATE AL ROSMARINO*	\$60
<i>BONE-IN VEAL CUTLET, ROSEMARY POTATOES</i>	
FILETTO DI MANZO AL PEPE, MELANZANE AGRODOLCE*	\$55
<i>BEEF TENDERLOIN, SWEET & SOUR EGGPLANT, PEPPER JUS</i>	
IPPOGLOSSO, COUS COUS, PESTO ALLA TRAPANESE*	\$44
<i>HALIBUT, COUS COUS, PESTO TRAPANESE STYLE</i>	
BISTECCA ALLA FIORENTINA, PER 2*	\$125
<i>32 OZ PORTERHOUSE STEAK - FOR 2</i>	

MENU 'IL VIAGGIO'

A 7 COURSE DEGUSTATION MENU 'PER GUSTARE' OUR INTERPRETATION OF ITALIAN GASTRONOMY

\$125 PER PERSON

\$55 SUGGESTED WINE PAIRING

TASTING MENU REQUIRES PARTICIPATION OF ENTIRE PARTY



**Thoroughly cooking meats, seafood, shellfish or eggs reduces the risk of foodborne illness.*