

PIZZICHERIA

Olive Miste
{Assorted Italian Olives}
Tagliere di Salumi
{Board of Cured Meats} | 18
Tagliere di Formaggi
{Board of Cheeses} | 18
Tagliere Misto
{Combined Board} | 35

ANTIPASTI

Parmigiana di Melanzane, Stracciatella | 17

Eggplant Parmigiana, Stracciatella Cheese

**Lonza di Maiale con Salsa Tonnata | 19*
Thin Sliced Slow Roasted Pork Loin, Sicilian Tuna
Caper Sauce, Veal Roast Reduction

**Fegatini di Pollo Avvolti in Pancetta | 16*
Chicken Livers Wrapped in Pancetta, Sourdough Crostino,
Red Onions and Balsamic Reduction

Polpo con Fagioli e Spuma di Patate | 21
Grilled Octopus with Cannellini Bean Salad,
Potato Foam, Pimenton de la Vera

Burrata, Pomodoro e Basilico | 17
Burrata with Heirloom Tomatoes,
Basil Coulis and Balsamic Reduction

INSALATE

Lattuga Cappuccio, Pinoli e Gorgonzola | 14
Bibb Lettuce, Apple Cider Dressing, Pine Nuts,
Sundried Tomatoes, Gorgonzola

Rucola, Radicchio e Indivia | 14
Arugula, Radicchio and Endive Salad

Lattuga Romana | 14
Romaine Lettuce, House Made Caesar Dressing



PRIMI

Fregola ai Frutti di Mare | 29
Fregola with Clams, Mussels, Shrimp, Cuttlefish
Parsley, Squid Ink Emulsion, Calabrian Chile

Trenette al Pesto Genovese | 23
Bronze Drawn Trenette with Basil Pesto,
Potatoes, Haricots Verts,
Prosciutto di Parma 20 months

*Maltagliati di Sfoglia Verde
al Ragù di Cortile | 26*
Housemade Green Maltagliati,
Rabbit, Duck and Hen Ragù,

Tagliatelle alla Bolognese | 24
Housemade Tagliatelle, Beef and Pork Ragù

Agnolotti del Plin Paglia e Fieno | 27
Agnolotti Filled with Veal Breast and Caramelized
Onion, Veal Roast Reduction, Sage,
Parmigiano Reggiano

PIETANZE

**Filetto di Spigola,
Guazzetto allo Zafferano | 37*
Seared Fillet of Wild Caught Striped Bass,
Saffron and Yellow Tomato Guazzetto,
Potato and Haricots Verts

**Braciola di Maiale Burro e Salvia,
Gateau di Patate | 34*
12 oz Pork Chop, Butter and Sage, Mushrooms,
Apple Butter, Potato Mortadella and Fontina Cake

**Carré di Agnello in Crosta Aromatizzata,
Riduzione di Vino Rosso e Mirtilli | 39*
Herb Crusted Rack of Lamb, Blueberry Port Wine
Reduction, Sunchoke Pureè, Potato and
Green Pea Sformato

~ BISTECCHES ~

USDA Prime Angus Beef

**Tagliata di Cappello del Prete,
Salsa Bordolese | 43*
10 oz Flat Iron Steak, Bordelaise Sauce,
Roasted Shallots, Fried Potatoes

**Costata Di Manzo con Burro Tartufato | 96*
24 oz Boneless Ribeye for Two,
Charred and Roasted with Truffle Butter,
Fried Potatoes and Sauteed Spinach

CONTORNI | 9

Patate Fritte
Fried Potatoes, Herbed Salt
Fagiolini
Sauteed Haricots Verts
Trevigiano in Bagna Cauda
Wilted Treviso Radicchio with
Garlic and Anchovy

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE
YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

PLEASE ALERT YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES BEFORE PLACING YOUR ORDER

PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH
MILK, EGGS, WHEAT, TREE NUTS, FISH, OR SHELLFISH





*C'era una volta....
Un Re! — diranno
subito i miei piccoli
lettori.*

*— Noo, ragazzi, avete
sbagliato. C'era una
volta un pezzo di
legno.*

*Non era un legno di
lusso, ma un semplice
pezzo da catasto,
di un tipo che
pd'inverno si mettono
nelle stufe e nei
caminetti per
accendere il fuoco e
per riscaldare le
stanze*

