

ANTIPASTI



Insalata

bibb lettuce, hazelnuts, grapefruit, pecorino

Mozzarella

buffalo mozzarella, tomato salad

Salsiccia di Tonno

yellowfin tuna, breaded tomato, spicy aioli

Stracciatella

fresh cheese curd, tomato, baby eggplant

Arancini

sicilian rice croquettes

Fegatini

rustic chicken liver crostini, marsala onions

Polpettine al Pomodoro

pork meatballs, broccoli rabe, ricotta salata

Prosciutto di Parma

cured ham, marsala poached apples, saba

PRIMI

{ tutta la pasta è fatta in casa }

Orecchiette

braised cauliflower, taggiasca olives, anchovies

Linguine con Sarde

semolina pasta, sardines, black olives, lemon

Malloreddus

sardinian saffron gnocchetti, crab, sea urchin

Paccheri al Baccalá

tomato, capers, olives, cod fish

Mafalde alla Vaccinara

slow cooked neapolitan oxtail ragu, shaved pecorino

Fusilli alla Carbonara

pancetta, pecorino, egg, black pepper

Scialatielli

san marzano tomato, basil, buffalo mozzarella

Chitarra al Polpo

squid ink spaghetti, octopus, capers, tomato

SECONDI



PESCI

Spigola

wild striped bass, winter squash caponata, agrodolce

Capesante

diver scallops, arrabiata, peperonata

Merluzzo

atlantic cod, warm potato salad, pickled cipollini

CARNI

Scottadito di Agnello

grilled lamb chops, salsa verde, kale, tomato, cannellini beans

Polletto

cornish game hen, sunchoke, apples

Tagliata

creekstone farms flatiron steak, roasted carrots, trumpet royales, cipollinis

BUSINESS LUNCH, TWO COURSES 34.00
EACH ADDITIONAL COURSE 12.00



SPECIALE del GIORNO

Calamarata

razor clams, broccoli rabe, borlotti beans