

PICCOLI PIATTI

- Ceci fritti 8
Fried garbanzo beans, Aleppo pepper
- Olive marinate 10
Mixed olives, orange, rosemary, garlic
- Panelle 10
Chickpea fritters, spicy aioli
- Fave e Cicoria 14
Fava bean purée, rapini
- Baccala' mantecato con polenta 16
Creamy whipped cod, crispy polenta
- Salumi e formaggi 38
Cured meats and cheeses, pickled veggies, compound butter
- Carpaccio di manzo 24
Beef carpaccio, walnut pesto, Gorgonzola, radicchio
- Crostone con Alici 18
Anchovies in vinegar, basil-lemon condiment, toasted bread
- Crudo del giorno 22
Fish crudo of the day
- Spiedino di polpo 16
Octopus and sausage skewer, salmoriglio marinate, chile sauce
- Crostini di manzo al forno 16
Braised beef tongue, white bean purée, salsa verde, toasted bread
- Frittura di calamari 18
Fried calamari, orange mayonnaise

INSALATISSIME

Zucchine arrosto, farro perlato, formaggio di Capra fresco , salsa basilico, spinaci 16
Roasted zucchini, farro, goat cheese, spinach, basil dressing

Melanzane e peperone arrostate, pomodori secchi, stracciatella. 16
Roasted eggplant, marinated sun-dried tomatoes, roasted peppers, stracciatella cheese

Arancia, finocchio, ravenello, quinoa, baby rucola selvatica, condimento agli agrumi. 16
Orange, roasted fennel, radish, quinoa, baby wild arugula, citrus dressing

Zucca arrostate, cipolla rossa, mandorla tostata, lattuga mista, condimento alla zucca. 16
Roasted squash, red onion, toasted almonds, mixed greens, butternut dressing

Tartare di barbietole, carote, pistachio, ricotta, crostini, condimento di rafano. 16
Beet tartar, heirloom carrots, pistacchio, ricotta, horseradish dressing, toasted bread

PASTA

Arrotolato di lasagna alla bolognese 26
Lasagna rolls

Ettore tagliatelle ai funghi. 24
Red wine tagliatelle, mushrooms, kale, pecorino, hazelnuts

Pasta e fagioli alla Contadina. 24
Mixed pasta, borlotti beans, pork, potatoes, broth

Trofie al pesto di spinach 22
Short, thin twisted pasta, spinach pesto, pecorino Romano

Gnocchi sorrentina 24
gnocchi, San Mariano tomato sauce, basil, stracciatella

Tortelli allá mugellana, con sugo stracotto di cinghiale 26
Potato-stuffed ravioli, wild boar sugo

GRANDI PIATTI

Pollo alla diavola con carote arrostate
Spatchcock chicken with spicy rub, roasted heirloom carrots

Ossobuco con patatine al parmigiano. 36
Braised lamb, fingerling potatoes, parmigiano reggiano

Calamari steak, aglio, peperoncino , melanzane 29
Calamari steak, garlic and Calabrian chile, roasted eggplant



DOLCI

Torta caprese 12
chocolate& almond flourless cake

Carpaccio di fichi. 12
Figs, pastry cream

Limoncello panna cotta. 12
Limoncello panna cotta, blueberry coulis

Affogato 12
Espresso, vanilla gelato

PANE e BURRO

Focaccia
Cacio e pepe/anchovy&olive/horseradish