

## STARTERS + SALADS

OYSTERS 23  
*balsamic mignonette\**

PIATTO di ANTIPASTI 24  
*prosciutto, coppa, salami, Parmigiano, peppers*

PROSCIUTTO di PARMA 16

ARANCINI 12  
*with Calabrian chile*

BURRATA 18  
*mostarda di Cremona and smoked oil*

FENNEL 17  
*Castelvetrano olives and provolone*

CHICORY 18  
*salsa alla Romana*

GRAINS WITH GREENS 15  
*sundried tomatoes, walnuts and egg*

## DOLCI

BOMBOLONI  
*alla crema*  
6

STICKY BUN  
*hazelnut and chocolate*  
8

WAFFLE  
*apple, pecans, crème fraîche*  
14

## BRUNCH

PASQUALINA 12  
*savory pie filled with greens, ricotta and egg*

SMOKED SALMON 16  
*bagel, pickled cucumbers*

EGGS ALL'AMATRICIANA 18  
*tomato, pancetta and focaccia*

TAGLIOLINI POMODORO 19  
*tomato and basil*

MALFATTI CACIO e PEPE 24  
*preserved black truffle*

BACCALÀ FRITTO 16  
*fried salt cod sandwich, mayonnaise, capers, basil*

CHICKEN MILANESE 23  
*arugula, pine nuts and balsamic*

STEAK SALAD 23  
*watercress, butter beans and horseradish*

WAGYU BURGER 24  
*caramelized raddichio, Gorgonzola, patate fritte*

## DESSERT

PANNA  
COTTA  
*Amarena cherries  
and balsamic*  
11

CHOCOLATE  
TORTA  
*walnuts and  
whipped cream*  
12

GELATI  
*fig-Vin Santo  
vanilla-bourbon  
chocolate*  
6 / 10

SORBETTI  
*lemon  
blood orange-Campari*  
5 / 9

*Please inform us of any allergies or dietary restrictions.*

*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness*

*We accept credit cards only.*

## COCKTAILS

AMATRICIANA MARY	<i>vodka, tomato, Calabrian chili, black pepper, fish sauce</i>	- - - - -	16
SOLE SARDO	<i>bianco vermouth, Vernaccia, lemon, soda</i>	- - - - -	12
SICILIAN DEFENCE	<i>gin, aquavit, fennel, lemon-</i>	- - - - -	15
DRAMMIT, JANET!	<i>rum, ginger beer, allspice, lemon</i>	- - - - -	15
KNEE REPLACEMENT	<i>mezcal, Aperol, Nardini grappa, lemon</i>	- - - - -	17
AMARENA SOUR	<i>bourbon, Barolo Chinato, lemon</i>	- - - - -	16
PINO	<i>two gins, Amaro Montenegro, lemon + orange oil, pine liqueur</i>	- - - - -	17
STREGA NONNA	<i>rye, two amari, herbal liqueur, orange-</i>	- - - - -	17

## SPARKLING

MARCHIORI	<i>Valdobbiadene Prosecco '5 Varietà Integrale'</i>	Veneto 2015	- - -	15./ 60
NOËL BAZIN	<i>Blanc de Blancs Brut 'L'unanime'</i>	Champagne NV	- - - - -	23 / 92
ZANOTTO	<i>Rosso Col Fondo</i>	Veneto NV	- - - - -	14 / 56

## WHITE

SAN LORENZO	<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 'di Gino'</i>	Marche 2016	- - - - -	14 / 52
EZIO POGGIO	<i>Colli Tortonesi Timorasso 'Caespes'</i>	Piedmont 2015	- - - - -	17 / 68
BAKARI	<i>Pinot Grigio</i>	Veneto 2016	- - - - -	12 / 48
CANTINA DEL BARONE	<i>Fiano 'Paóne'</i>	Campania 2015	- - - - -	15 / 60
GIUDICELLI	<i>Patrimonio Vermentino</i>	Corsica 2015	- - - - -	21 / 84

## ROSÉ

FONTERENZA	<i>Sangiovese 'Rosa'</i>	Tuscany 2016	- - - - -	12 / 48
CANTINA INDIGENO	<i>Montepulciano</i>	Abruzzo 2016	- - - - -	14 / 56

## RED

VIGNETO SAN VITO	<i>'Posca Rossa'</i>	Emilia-Romagna NV	- - - - -	14 / 56
LE STRIE	<i>Rosso di Valtellina</i>	Lombardy 2013	- - - - -	17 / 68
I MANDORLI	<i>Sangiovese</i>	Tuscany 2015	- - - - -	16 / 64
PORTA DEL VENTO	<i>Nero d'Avola 'Ishac'</i>	Sicily 2016	- - - - -	17 / 68
IL CANCELLIERE	<i>Aglianico 'Gioviano'</i>	Campania 2015	- - - - -	15 / 60
ANDREA SCOVERO	<i>Barbera d'Asti 'Ciapin'</i>	Piedmont 2016	- - - - -	16 / 64

## BEER

JACK'S ABBY	<i>'House Lager'</i>	12oz Framingham, MA 5.2%	- - - - -	8
STILLWATER	<i>'Money Trees'</i>	Gose Session IPA 12oz Baltimore, MD 4.6%	- - - - -	10
BALADIN	<i>'Isaac'</i>	Witte 11.2oz Piedmont, IT 5%	- - - - -	9
MAINE BEER COMPANY	<i>'MO'</i>	American Pale Ale 17oz Freeport, ME 6%	- - - - -	16
OMNIPOLLO	<i>'Lustro'</i>	Imperial IPA 12oz Stockholm, SE 8%	- - - - -	13
OFF COLOR	<i>'Bare Bear'</i>	Rye Sahti 12oz Chicago, IL 7%	- - - - -	9
SARATOGA STILL OR SPARKLING			- - - - -	7
LURISIA 'LA NOSTRA' SOFT DRINKS	<i>Gazzosa, Aranciata and Chinotto</i>		- - - - -	7