

ANTIPASTI

OYSTERS 23
*balsamic mignonette**

PIATTO DI ANTIPASTI 25
prosciutto, coppa, salami, Parmigiano, peppers

PROSCIUTTO DI PARMA 17

OLIVES 8

ARANCINI 12
with Calabrian chile

BURRATA 18
mostarda di Cremona and smoked oil

SALADS

FENNEL 17
Castelvetrano olives and provolone

ARUGULA 16
Sorrento lemon, almonds and Parmigiano

SUGAR SNAP PEAS 18
Castelrosso and mint

SANDWICHES

BACCALÀ FRITTO 16
mayonnaise, capers, basil

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

PASTAS

CANDELE CACIO E PEPE 19
Gran Mugello and peppercorns

TAGLIOLINI POMODORO 19
tomato and basil

RAVIOLI AL CAPRINO 21
asparagus, peas and mint

MALFATTI 22
cherry tomatoes, pancetta and basil

MAINS

GRILLED DORADE 19
turnips, chickpeas and aioli

CHICKEN BREAST 21
salsa verde and purè di patate

CHICKEN MILANESE 23
arugula, pine nuts and balsamic

STEAK SALAD 23
butter beans, arugula and horseradish

DESSERT

PANNA
COTTA
*Amarena cherries
and balsamic*
11

CHOCOLATE
TORTA
*walnuts and
whipped cream*
12

GELATI
6 / 10
SORBETTI
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

SBAGLIATO CALABRESE* <i>chile-infused Campari, sweet vermouth, Prosecco</i>	- - - - -	16
SICILIAN DEFENCE <i>gin, aquavit, fennel, 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

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
THOMAS NIEDERMAYR <i>'Sonnrain'</i> Trentino-Alto Adige 2015	- - - - -	16 / 64
ALESSANDRO VIOLA <i>'Note di Bianco'</i> Veneto 2017	- - - - -	16 / 64
GIUDICELLI <i>Patrimonio Vermentino</i> Corsica 2015	- - - - -	21 / 84
MASIERO <i>'Lazaro'</i> Veneto 2015	- - - - -	19 / 76

ROSÉ

ARCARI e DANESI <i>'Grace'</i> Lombardy 2016	- - - - -	15 / 60
RAPILLO <i>Cesanese</i> Lazio 2017	- - - - -	14 / 52

RED

VIGNETO SAN VITO <i>'Posca Rossa'</i> Emilia-Romagna NV (1.5L)	- - - - -	14 / 98
DIEGO CURTAZ <i>'Di Meun'</i> Valle d'Aosta 2014	- - - - -	18 / 72
CASCINA CORTE <i>Dogliani Classico</i> Piedmont 2014	- - - - -	14 / 56
PARASCHOS <i>Merlot</i> Friuli-Venezia Giulia 2011	- - - - -	18 / 72
FERDINANDO PRINCIPIANO <i>Barolo di Serralunga</i> Piedmont 2014	- - - - -	28 / 112
IL CANCELLIERE <i>Irpinia Aglianico 'Gioviano'</i> Campania 2015	- - - - -	15 / 60
MONDO ANTICO <i>Barbera 'Marà'</i> Lombardy 2016	- - - - -	15 / 60

BEER

THREES <i>'Vliet' Pilsner</i> 16oz Brooklyn, NY 5.2%	- - - - -	12
MAINE BEER CO <i>'Post Ride Snack' IPA</i> 17oz Freeport, ME 4.9%	- - - - -	18
TO ØL <i>'Sur Citra' Sour Pale Ale</i> 16oz Lochristi, BE 5.5%	- - - - -	14
LORD HOBO <i>'Angelica' American Wheat</i> 12oz Woburn, MA 5.5%	- - - - -	8
OFF COLOR <i>'Apex Predator' Farmhouse Ale</i> 12oz Chicago, IL 6.5%	- - - - -	10
MIKKELLER <i>'Mosaic Black' IPA</i> 12oz Pottstown, PA 6.9%	- - - - -	11
LURISIA <i>'LA NOSTRA' SOFT DRINKS</i> -Gazzosa, Aranciata and Chinotto	- - - - -	7
SARATOGA STILL OR SPARKLING	- - - - -	7