

OYSTERS 23
*balsamic mignonette**

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

PROSCIUTTO DI PARMA 17

OLIVES 8

CROSTINI 9
spicy anchovy and parsley

ARANCINI 12
with Calabrian chile

FENNEL SALAD 17
Castelvetrano olives and provolone

ARUGULA SALAD 17
nectarines, hazelnuts and Parmigiano

CANDELE CACIO E PEPE 19
Gran Mugello and peppercorns

SPAGHETTI POMODORO 20
tomato and basil

WAGYU BURGER 24
caramelized radicchio, Gorgonzola, patate fritte

CHEESE & DESSERT

ROBIOLA BOSINA 9
pasteurized cow and sheep – Piedmont

CASTELROSSO 9
pasteurized cow – Piedmont

BAYLEY HAZEN BLUE 10
raw cow – Vermont

PIATTO DI FORMAGGIO 25

PANNA COTTA 11
Amarena cherries and balsamic

CHOCOLATE TORTA 12
walnuts and whipped cream

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 SPRITZ <i>gin, aquavit, fennel, lemon</i> - - - - -	16
POMPELMO SPRITZ <i>Vernaccia, Cocchi Americano, grapefruit</i> - - - - -	16
DI LUME IN LUME <i>rye, Strega, charred lemon, almond, soda</i> - - - - -	17
LOTTA CONTINUA <i>cherry, mezcal, Campari, grappa, lime</i> - - - - -	17
NEOPOLITAN DAIQUIRI <i>rum, Chartreuse, pistachio*</i> - - - - -	17

SPARKLING

COLLETTIVO STRADE SERRATE ' <i>Bolla Senze Frontiere</i> ' Piedmont/Marche 2016 - -	14 / 56
PODERE GIARDINO ' <i>Suoli Cataldi</i> ' Reggiano Lambrusco Emilia-Romagna 2015- - -	15 / 60
NOËL BAZIN <i>Blanc de Blancs Brut 'L'unanime'</i> Champagne NV - - - - -	23 / 92

WHITE

EZIO POGGIO <i>Colli Tortonesi Timorasso 'Caespes'</i> Piedmont 2015 - - - - -	17 / 68
SAN LORENZO <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 'di Gino'</i> Marche 2016 - - - - -	14 / 52
PIERO RICCARDI & LORELLA REALE ' <i>Emotiq</i> ' Lazio 2017 - - - - -	17 / 68

ROSÉ

ARCARI E DANESI ' <i>Grace</i> ' Lombardy 2017- - - - -	15 / 60
TERRES PROMISES <i>Coteaux Varois en Provence 'L'Apostrophe'</i> Provence 2017 - - -	18 / 72

RED

MIGLIAVACCA <i>Monferrato Freisa</i> Piedmont 2016 - - - - -	16 / 64
FATALONE <i>Gioia del Colle</i> Puglia 2015 - - - - -	17 / 68
IL CANCELLIERE <i>Aglianico 'Gioviano'</i> Campania 2015- - - - -	15 / 60

BEER

CROOKED STAVE ' <i>Von Pilsner</i> ' 12oz Denver, CO 5% - - - - -	8
STILLWATER X ACTION BRONSON ' <i>7000</i> ' Sour Ale 16oz Stratford, CT 4.2% - - -	13
TRANSMITTER ' <i>S3</i> ' Saison 16oz LIC, NY 5.1% - - - - -	12
EVIL TWIN ' <i>Modern IPA</i> ' 12oz Stratford, CT 6% - - - - -	9
MAINE BEER CO ' <i>Peepers</i> ' Pale Ale 17oz Freeport, ME 5.5%- - - - -	18

LURISIA ' <i>LA NOSTRA</i> ' SOFT DRINKS - Gazzosa, Aranciata and Chinotto - - - - -	7
SARATOGA STILL WATER - - - - -	7
SPARKLING WATER - - - - -	3PP