

## STARTERS + SALADS

OYSTERS 23  
*balsamic mignonette\**

PIATTO di ANTIPASTI 25  
*prosciutto, coppa, salami, Parmigiano, peppers*

PROSCIUTTO di PARMA 17

ARANCINI 12  
*with Calabrian chile*

BURRATA 18  
*mostarda di Cremona and smoked oil*

FENNEL 17  
*Castelvetrano olives and provolone*

SUGAR SNAP PEAS 18  
*Castelrosso and mint*

ARUGULA 16  
*Sorrento lemon, almonds and Parmigiano*

## DOLCI

BOMBOLONI  
*alla crema*  
6

POLENTA CAKE  
*strawberry and rhubarb*  
11

## 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*

SAUSAGE 21  
*egg, beans and Dijon mustard*

STEAK SALAD 23  
*arugula, butter beans and horseradish*

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

## 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

AMATRICIANA MARY	<i>vodka, tomato, Calabrian chili, black pepper, fish sauce-</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' Veneto 2015</i>	- - - - -	15 / 60
NOËL BAZIN	<i>Blanc de Blancs Brut 'L'unanime' Champagne NV</i>	- - - - -	23 / 92

## WHITE

SAN LORENZO	<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 'di Gino' Marche 2016</i>	- - - - -	14 / 52
CIRELLI	<i>Trebbiano d'Abruzzo 2016</i>	- - - - -	12 / 48
EZIO POGGIO	<i>Colli Tortonesi Timorasso 'Caespes' Piedmont 2015</i>	- - - - -	17 / 68
THOMAS NIEDERMAYR	<i>'Sonnrain' Trentino-Alto Adige 2015</i>	- - - - -	16 / 64
GIUDICELLI	<i>Patrimonio Vermentino Corsica 2015</i>	- - - - -	21 / 84
MASIERO	<i>'Lazaro' Veneto 2015</i>	- - - - -	19 / 76

## ROSÉ

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

## RED

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

## BEER

THREES	<i>'Vliet' Pilsner 16oz Brooklyn, NY 5.2%</i>	- - - - -	12
TO ØL	<i>'Sur Citra' Sour Pale Ale 16oz Lochristi, BE 5.5%</i>	- - - - -	14
LORD HOBO	<i>'Angelica' American Wheat 12oz Woburn, MA 5.5%</i>	- - - - -	8
EVIL TWIN	<i>'Modern IPA' 12oz Stratford, CT 6%</i>	- - - - -	9
OFF COLOR	<i>'Apex Predator' Farmhouse Ale 12oz Chicago, IL 6.5%</i>	- - - - -	10
MAINE BEER CO	<i>'Peeper' Pale Ale 17oz Freeport, ME 5.5%</i>	- - - - -	18
MIKKELLER	<i>'Mosaic Black' IPA 12oz Pottstown, PA 6.9%</i>	- - - - -	11

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