

ANTIPASTI

OYSTERS 23

*balsamic mignonette**

PIATTO DI ANTIPASTI 24

prosciutto, coppa, salami, Parmigiano, peppers

PROSCIUTTO DI PARMA 16

OLIVES 8

ARANCINI 12

with Calabrian chile

BURRATA 18

mostarda di Cremona and smoked oil

SALADS

FENNEL 17

Castelvetrano olives, provolone

CHICORY 18

salsa alla Romana

GRAINS WITH GREENS 15

sundried tomatoes, walnuts and egg

SANDWICHES

BACCALÀ FRITTO 16

mayonnaise, capers, arugula

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

sundried tomatoes and pine nuts

PACCHERI ALLA BOLOGNESE 20

with Pecorino Romano

MAINS

GRILLED DORADE 19

sautéed greens and lemon

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

*fig-Vin Santo
vanilla-bourbon*

chocolate

6 / 10

SORBETTI

raspberry

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

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>Irpinia 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 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