

ANTIPASTI

OYSTERS 23
*balsamic mignonette**

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

PROSCIUTTO DI PARMA 17

OLIVES 8

CROSTINI 9
spicy anchovy and parsley

ARANCINI 12
with Calabrian chile

APPETIZERS

CRUDO DI TONNO 22
cherries, spring onion and capers

CARPACCIO 23
*truffle, arugula and potatoes**

FENNEL 17
Castelvetrano olives and provolone

SUGAR SNAP PEAS 18
Castelrosso and mint

BURRATA 18
mostarda di Cremona and smoked oil

OCTOPUS 23
chickpeas and salsa verde

SAUSAGE 19
potato salad and Dijon mustard

PASTAS

CANDELE CACIO E PEPE 19
Gran Mugello and peppercorns

MALFATTI 24
chanterelles, peas and mint

SPAGHETTI 23
tuna, capers and bottarga

PICI AL NERO DI SEPPIA 23
cuttlefish, tomato and basil

LASAGNETTE 22
pork and Cerignola olive ragù

MAINS

COD 33
turnips, radishes and hollandaise

STEAK 35
beets and blue cheese butter

PORK CHOP 54
arugula, plums and hazelnuts

RED SNAPPER MP
asparagus, egg and parsley

BISTECCA FIORENTINA MP
bomba Calabrese and patate fritte

SIDES

BRAISED GREENS 11

HEIRLOOM BEANS 11

PATATE FRITTE 11

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