

antipasti

| | |
|---|-----|
| CARCIOFI alla GIUDEA fried artichokes | 12. |
| FRITTO MISTO di PESCE fried seafood, lemon & sea salt | 14. |
| POLIPETTI alla GRIGLIA grilled octopus, celery & black olives | 14. |
| CRUDO MISTO tuna tartare, diver sea scallops & spanish mackerel carpaccio | 16. |
| FOCACCIA con MELE e GORGONZOLA cortland apples, gorgonzola & bitter honey | 12. |
| SARDINE al FORNO sardines with herbed breadcrumbs & lemon oil | 12. |
| SALUMI MISTI selection of cured italian meats | 16. |
| CARPACCIO di MANZO pounded raw beef filet, rocket & parmesan | 16. |
| FRITELLE di PARMIGIANO beignet of parmigiano reggiano & prosciutto cotto | 9. |
| OSTRICHE al FORNO roasted bluepoint oysters, garlic, shallots, lemon & basil | 15. |
| PERE e PROSCIUTTO Roasted bosc pear, prosciutto & aged balsamic | 14. |

insalate

| | |
|---|-----|
| INSALATA d'ARANCE blood oranges, shaved fennel & pinenuts | 10. |
| INSALATA d'ACCIUGHE hearts of romaine, capers, mimosa, anchovy vinaigrette | 9. |
| INSALATA VERDE organic greens & herbs, sherry vinaigrette | 9. |

zuppe

| | |
|---|-----|
| MINISTRA di VERDURE classic vegetable soup | 8. |
| ZUPPA di PESCE shellfish soup with mussels, shrimp, clams & tomatoes | 12. |
| ZUPPA del GIORNO | 9. |

piatti del giorno

| | | |
|-----------|----------------------|--------------------|
| lunedí | LUGANICA | sweet sausage |
| martedì | PORCHETTA | suckling pig |
| mercoledì | CAPRETTO | roasted goat |
| giovedì | ARISTA di MAIALE | roasted pork loin |
| venerdì | ASTICE alla GRIGLIA | grilled lobster |
| sabato | ANATRA in AGRO DOLCE | sweet & sour duck |
| domenica | OSSO BUCO | braised veal shank |

paste e risotto

| | |
|---|-----|
| TONNARELLI con CACIO e PEPE <i>fatti in casa</i> pasta with pecorino romano & cracked black pepper | 16. |
| PAPPARDELLE al RAGU' di BUE <i>fatti in casa</i> egg pasta ribbons with braised oxtail | 18. |
| LINGUINE ai SCAMPI sauteed head of prawns over linguine | 19. |
| MEZZALUNE con TARTUFO NERO <i>fatti in casa</i> half moon ravioli with black truffle | 18. |
| PASTA con LE SARDE bucatini, sardines, pine nuts & raisins | 18. |
| GNOCCHI ai FUNGHI <i>fatti in casa</i> ricotta & potato gnocchi, seasonal mushrooms | 19. |
| MALFATTI <i>fatti in casa</i> organic spinach (local) & ricotta dumplings, sage butter | 17. |
| ORECCHIETTE con MAIALE e ZAFFERANO saffron orecchiette, pork ragu & crisp prosciutto | 19. |
| RISOTTO del GIORNO | p/a |
| RISOTTO al LIMONE lemon, basil & parmigiano reggiano | 19. |

pesce

| | |
|--|-----|
| CAPESANTE con LARDO pan seared scallops, braised dandelion, melted lardo & saba | 22. |
| TONNO con OLIVE di CERIGNOLA fennel crusted tuna, cerignola olives & preserved lemons | 26. |
| PESCE SPADA alla GRIGLIA con CAPONATA grilled swordfish, sweet & sour caponata | 26. |
| SOGLIOLA con SALSA di CAPPERI sauteed dover sole, capers & lemon | 38. |
| PESCE di GIORNATA whole fish grilled, steamed or roasted as you like | p/a |

carne

| | |
|---|-----|
| POLPETTE alla SICILIANA sicilian meatballs, pine nuts & raisins | 16. |
| UCCELLETTI SCAPPATI pancetta wrapped pork loin with artichoke & pigs feet stuffing | 23. |
| POLLO alla DIAVOLA grilled half heirloom chicken, salmoriglio | 22. |
| BISTECCA grilled ribeye, garlic & parsley | 36. |
| FILETTO di MANZO filet mignon wrapped in lardo | 38. |
| AGNELLO BRODETTATO roasted baby rack of lamb | 28. |
| VITELLO al LIMONE lemon roasted veal chop, herbed ricotta stuffing | 39. |

contorni

| |
|--------------------------------------|
| 7. |
| spinaci (local) cime di rapa scarola |
| patate al forno patate della nonna |
| caponata funghi polenta patate frite |