



COCKTAILS

ASPETTARE

monkey 47, cocchi di torino, campari, rosemary, egg white

QUELLO CONTORTO

angels envy rye, cocchi barolo chinato, montenegro

S.P.Q.R.

grey goose vodka, castelvetrano cocchi, orange blossom

SIRENE SPRITZ

aperol, st. germain, prosecco, lemon

NEGRONI DELLA CASA

bombay sapphire, carpano antica, campari

VESUVIO

del maguey mezcal, cocchi americano, salers aperitif

MARGHERITA D’ANGELENO

el tesoro tequila , amaro angeleno, fresno chili, agave, lime

IL CATTIVO

makers 46, rabarbaro amaro, rhubarb, aztec chocolate bitters

LA PIUMA

maestro dobel diamante, italicus bergamot, lime, bitters, fever tree sparkling grapefruit, basil

FUMO ESTIVO

aberfeldy 12, apricot, amaro meletti, bitters

SVEGLIATI

bushmills 10, liquor 43, espresso

VINO AL BICCHIERE

SPUMANTE E CHAMPAGNE

Chardonnay	Perrier-Jouet Blanc de Blancs NV	Champagne
Glera	Cantina Globale Prosecco Brut NV	Veneto
Lambrusco	Cleto Chiarli “Lambrusco del Fondatore” 2023	Emilia Romagna

BIANCHI

Rondinella	Zyme “il Bianco” 2022	Veneto
Erbaluce	Chiussuma ‘Pajarin’ Erbaluce di Caluso 2022	Piemonte
Verdicchio	Bucci Verdicchio di Castelli di Jesi 2023	le Marche
Greco di Tufo	Quintodecimo “Jaune D’Arles” Irpinia 2024	Campania
Vermentino	Surrau “Branu” Vermentino Di Gallura 2023	Sardinia

ROSSI

Rossese	Ka Mancine Rossese di Dolceaqua 2023 (chilled)	Liguria
Corvina e Altre Uve	Vigneto di Antonio Valpolicella Ripasso Classico 2022	Veneto
Nebbiolo	Rivetti Langhe Rosso 2023	Piemonte
Sangiovese Grosso	Argiano Rosso di Montalcino 2022	Toscana
Perricone	Firriato “Ribeca” Perricone 2018	Sicilia

ARIA FRESCA {0% ABV}

london dry botanicals, fever tree sicilian sparking lemonade, mint

NA GRONI {0% ABV}

lyres london dry, lyers italian orange, free spirit vermouth rosso

BIRRA

BALADIN L’IPPA Piemonte, Italy

MENABREA BIONDA Biella, Italy

A 5% wellness fee is added to all checks in support of health benefits and workers compensation premiums for our staff, which includes non-managerial and managerial staff alike, but it is not a fee for service. If you would like this fee removed, please let us know. Consuming raw or undercooked menu items may increase your risk of food borne illness. Substitutions and modifications are respectfully declined. A 20% service charge will be added to parties of six or more.



PANE

SFINCIONE

foccacia siciliana, extra virgin olive oil, origano selvatico, sea salt

PIZZA BIANCA

sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

BRUSCHETTA

stracciatella, regier family farms peach marmelata

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana DOP, parmigiano reggiano

INSALATA DI CACHI

fuyu persimmons, shaved fennel, toasted hazelnuts, lemon, extra virgin olive oil

GAMBERI IN SALSA VERDE

south pacific blue prawns, green garlic salsa verde

RUCHETTA

wild arugula, parmigiano reggiano, lemon, extra virgin olive oil, black pepper

SUPPLÌ AL TELEFONO

risotto croquette, guanciale, pomodoro, mozzarella di bufala, pecorino romano DOP

POLPETTE DI CODA

oxtail meatballs, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

BURRATA E CRUDO

burrata pugliese, prosciutto norcino, extra virgin olive oil, basil

FAGIOLINI VERDI AL PESTO

coleman farm hericot vert, pesto di mandorle, mint

MISTICANZA DI CAMPAGNA

coleman farms lettuces, herbs, wild greens & flowers, condimento di lambrusco

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

DIAVOLA

fior di latte, salsa di pomodoro, salame piccante, basil, peperoncino, olio santo

BOSCAIOLA

fior di latte, wild mushrooms, branzi, salsiccia, finocchietto

MARGHERITA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, basil, extra virgin olive oil

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella di bufala, taleggio, parmigiano reggiano, branzi, spring onions

LA MORTAZZA

mortadella di bologna, ricotta fresca, pistacchio di bronte, lemon agrumato

CALABRESE

fior di latte, salsa di pomodoro, 'nduja, brocoletti, peperoncino

LA PASTA ROMANA

FUSILI AL CINGHIALE

wild boar ragù, parmigiano reggiano DOP, finocchietto

SPAGHETTI CON BOTTARGA

aglio, olio, bottarga di muggine

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, black pepper, pecorino romano DOP

SPAGHETTONE ALLA GRICIA

guanciale, black peppers, pecorino romano DOP

SPAGHETTI ALL’ ARRABBIATA

sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP, troppo diavolicchio

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

oxtail ragù, guanciale, peperoncino, pecorino romano DOP

RIGATONI ALL’ AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

TONNARELLI CACIO E PEPE

black pepper, pecorino romano DOP

SPAGHETTI AL SUGO DI POLIPO

spanish octopus, pomodoro, aglio, olio, peperoncino

SECONDI

IPOGLOSSO ALLA GRIGLIA

grilled pacific halibut, shelling beans, 'nduja, cicoria strascinata, lemon

BRANZINO ALLA BRACE

grilled mediterranean sea bass, spinaci, pignoli, sultanas, lemon

ARROSTICINI

new zealand lamb belly, insalata di cipolle, mint, lemon

TAGLIATA DI MANZO

prime ribeye cap, patate fritte, wild arugula

BISTECCA ALLA FIORENTINA

38oz prime porterhouse, patate fritte