



Pesce

Diver Scallop Crudo, blood orange, scallion, smoked paprika 10

Fried Oysters, meyer lemon crema, chicory 15

Charred Octopus, cucumbers, yogurt, mint 13

Mussels al Vino Bianco 10



Verdure

Ribollita Soup, tuscan kale, pancetta, ricotta 8

Insalata Tricolore, parmigiano, lemon 9

Crispy Eggplant Arancini, whipped housemade ricotta, roasted tomato 7

Puntarelle, white anchovies, bagna cauda, capers, lemon 9

Carne Casalinga \$10 each

Prosciutto San Daniele, honeycrisp apple

Coppa, scallion, roasted peppers

Rabbit Sott'olio, roasted carrots, arugula

Piedini Fritti, parsley, mostarda di peperoni

Lardo, tigelle, smoked mozzarella, rosemary

Formaggi

Housemade Straciatella cheese, olio nuovo, grilled bread 8

\$5 each

Robiola di Bosina | sheep, cow

Vento d'Estate | cow

Brillo di Treviso | cow

Pecorino Stagionato | sheep

Caprotto | goat

Blu di Langa | sheep, cow

Primi

Spaghetti al Pomodoro	14
Bigoli, melted butter, chili	14
Mushroom Pansotti, carrots, parmigiano	19
Orecchiette, rock shrimp, crab, breadcrumbs	19
Lobster and Seppia Mezzelune, tomato passato, tarraogn	18
Baked Mozzarella Cannelloni alla Norma, eggplant, basil	15
Ricotta Strascinari, braised duck leg, smoked scamorza	20
Maccheroni di Busa, pork ragu della nonna, goat cheese, fennel fronds	19



Contorni \$7

Seasonal Mushrooms alla piastra, vincotto
Broccoli Rabe, spicy peppers
Tomato Braised Escarole
Polenta, fonduta di parmigiano

Secondi

Seafood Stufato, prawns, mussels, clams, fennel	24
Seared Fluke, citrus, Castelvetrano olives, herbs, balsamico	23
Grilled Lamb Chops, tomato marmellata, vincotto	24
Roasted Pork Shoulder, insalata rinforzata, sugo arrosto	22
Skirt Steak alla Piastra, cipolline agrodolci	24
Roasted Poussin, Marsala, Mushrooms, winter panzanella	24



