

Entree

Tagliere di Salumi: Prosciutto San Daniele, Finocchiona, Capocollo	\$21
Cantambrian Anchovies with burrata and acciugata sauce	\$16
Carpaccio of wagyu bresaola with wild rocket and parmigiano	\$19
Cheese board: La tur, truffle pecorino, ubriaco al rabos	\$25
Focaccia al Rosmarino	\$9

Lupacchiotti

Capocollo: Burrata, capocollo, marinated eggplant, parmigiano	\$28
Mortadella: Pistachios cream, Mortadella, Burrata ,Pistachios crumble	\$29
Zucchine: Marinated Zucchine , Burrata, Bottarga, Almond Crumble	\$29

Sides

Mixed Salad with Granny smith apple, pecorino romano	\$9
Ceci e tonno: smashed chickpea, tuna, chives	\$9
Caprese Salad: ox heart tomato and buffalo mozzarella	\$12

Kids menu/Bambini

Margherita: San Marzano, fiordilatte, parmigiano, basil	\$12
Mortadella: San Marzano, fiordilatte, mortadella	\$12

Pizza

Pizze Rosse

Margherita: San Marzano , fior di latte, parmigiano, basil	\$19.5
Piccante: San Marzano, fior di latte, Hot Sausage, chilli, smoked caciocavallo	\$25
Romana: San Marzano, fior di latte, capers, anchovies	\$22
Crudo: San Marzano, fior di latte, Prosciutto San Daniele, basil	\$24
Parmigiana: San Marzano, fior di latte , Eggplant, parmigiano basil	\$23
Scacciafiga: San marzano, fior di latte, onion, gorgonzola , sausage, chilli	\$24

Pizze Bianche

Core de mamma: Fior di latte, capocollo, romana artichokes, lemon.	\$24
Serataccia: Fior di latte, sausage, gorgonzola, parmigiano	\$24
Guanciaie: Fior di latte, potatoes, guanciaie e rosmary	\$23
Ortolana: Fior di latte, mixed vegetables, smoked caciocavallo, parsley	\$23
Boscaiola: Fior di latte, mushroom, Tuscan style sausage, rosmary	\$23

Dessert

Tiramisu	\$12
Cannoli: with whipped ricotta and ice cream	\$12
Cantuccini e vinsanto	\$16