

RIGATONI ALLA CARBONARA	23
Homemade Rigatoni, Pecorino Cheese, Black Pepper, Guanciale	
TONNARELLI CACIO E PEPE	19
Homemade Tonnarelli, Pecorino Cheese Fondue & Black Pepper	
TAGLIATELLE AL ROSMARINO AL RAGU	24
Homemade Rosemary Tagliatelle, Meat Sauce, Parmigiano Cheese	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E BOTTARGA	21
Homemade Spaghetti, Olive Oil, Garlic, Calabrian Chili Lemon Zest, Bottarga	
LINGUINE VERDI. SPINACI E CREMA DI PISELLI	21
Homemade Spinach Linguine, Peas Puree Fresh Spinach, Pistacchio	
GNOCCHI AL PESTO	22
Homemade Gnocchi, Basil Pesto, Cherry Tomatoes & Parmigiano	
CAVATELLI AI POMODORINI E BUFALA	23
Homemade Cavatelli, Cherry Tomatoes, Basil, Mozzarella di Bufala & Olive Oil	

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO	MP
Homemade Tagliatelle, Parmigiano Fondue, Shaved Black Truffle	
CONCHIGLIONI RIPIENI	22
Oven Baked Shell Pasta, Ricotta Cheese, Spinach	
SPAGHETTI NERI ALLE VONGOLE	24
Homemade Black Ink Spaghetti, Clams, Calabrian Chili, Lime Breadcrumbs	

LE INSALATE

BEETS NUMERO 5	19
Beets, Tzatziki Sauce, Sorrel Microgreens, Dill, 5 Spices	
MISTICANZA, LIMONE E VANIGLIA	18
Mesclun, Apples, Pearl Onions, Toasted Pumpkin Seeds, Vanilla & Lemon Vinaigrette	

GLI ANTIPASTI

CROSTINO ALL'AVOCADO	11
Pugliese Bread, Guacamole, Pesto, Sun Dried Tomatoes, Toasted Pumpkin Seeds	
PARMIGIANA DI MELANZANE	15
Eggplant Parmigiana, Smoked Provolone Cheese, Tomatoes Sauce & Basil	
VITELLO TONNATO	21
Sliced Veal, Tuna Sauce, Sicilian Capers, Black Olive Powder	
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO CON MOZZARELLA	25
24 months aged prosciutto from Langhirano (Parma)	
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI SM / LG	16/36
Mixed Cold Cuts & Cheese from Italy Served with Honey	

CHEESECAKE MOUSSE ALL'ARANCIA	12
Orange Cheesecake Mousse, Blueberry Jam, Almond Crumble	
TIRAMISU	12
SEMIFREDDO AL LIMONCELLO	12
Limoncello Semifreddo, Redberries Coulis	
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFE	12
CANNOLO SICILIANO	4 EACH

PRIX-FIXE LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

SALAD. PASTA. CANNOLI \$ 19
ASK YOUR WAITER FOR THE PASTA OF THE DAY

