

IL FORNO

SFINCIONE IN BIANCO

chef evan funke’s signature focaccia,
extra virgin olive oil, sea salt, origano selvatico

LA MORTAZZA

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

SFINCIONE ROSSO

chef evan funke’s signature focaccia, sugo di cipolla,
caciocavallo, origano selvatico, mollica

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano

POLPETTE DI BRASATO

crispy short rib meatballs,
sugo di arrosto, pecorino romano DOP

GAMBERI IN SALSA VERDE

south pacific prawns,
green garlic salsa verde, lemon

SUPPLÌ AL TELEFONO

carnaroli rice croquettes, guanciale,
pomodoro, pecorino romano DOP

BATTUTA DI MANZO

hand-cut filet mignon tartare, carciofi fritti,
parmigiano reggiano, egg yolk, lemon

ANTIPASTI E INSALATE

MISTICANZA DI CAMPO

market lettuces, shaved vegetables,
condimento di lambrusco, herbs, flowers

LA PANZANELLA

burrata pugliese, pomodorini, cucumber,
red onion, basil, condimento rosso, pane fritto

RUCHETTA

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

INSALATA DI POLIPO

chilled octopus, spring onion, cherry tomatoes,
celery, cucumber, erbe aromatiche, lemon

BURRATA E CRUDO

prosciutto san daniele, burrata pugliese,
extra virgin olive oil, basil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA

fior di latte, salsa di pomodoro, basil,
extra virgin olive oil

SICILIANA

fior di latte, meyer lemon,
pistacchio bronte, cipolla rossa, agrumato

QUATTRO FORMAGGI

fior di latte, taleggio, parmigiano reggiano,
scamorza, spring onion, black pepper

PORTOFINO

pesto genovese, fior di latte,
zucchini fritti, cherry tomatoes

DIAVOLA

fior di latte, salsa di pomodoro,
salame picante, basil, peperoncino

FUNGHI

wild and cultivated mushrooms, taleggio,
scamorza, parmigiano reggiano

LA PASTA ROMANA

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP,
black pepper

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragu, guanciale,
pecorino romano DOP

MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA

guanciale, black pepper,
pecorino romano DOP

PAPPADELLE AL CINGHIALE

wild boar ragu, parmigiano reggiano,
finocchietto

FETTUCINE AL LIMONE

lemon, basil,
parmigiano reggiano

LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, salsa di pomodoro,
pecorino romano DOP

GNOCCHI DI RICOTTA

“burro e oro” parmigiano reggiano

FUSILLI ALL’ARRABBIATA

sugo di pomodoro, aglio, olio santo,
diavolicchio, pecorino romano DOP

SECONDI

PESCE SPADA ALLA PUTTANESCA

florida swordfish, market tomatoes,
taggiasca olives, capers, basil

TAGLIATA DI MANZO

8 oz. prime ribeye cap, patate fritte,
wild arugula

BISTECCA WAGYU

24 oz. westholm australian wagyu,
cipollini in agrodolce, aceto balsamico di modena

BRANZINO ALLA BRACE

grilled mediterranean sea bass,
insalata di finocchi, salsa verde, meyer lemon

SCOTTADITO DI AGNELLO

australian lamb rib chops,
spinaci all romana, pine nuts, sultanas, lemon

COSTATA DI MANZO

50-day dry-aged, 32 oz. prime bone-in ribeye,
patate fritte, wild arugula

CONTORNI

CONCIA DI ZUCCHINI

garlic, mint, salmoriglio

CAVOLO NERO STUFATO

braised black kale, garlic,
peperoncino, pangratatto

PATATE FRITTE

fingerling potatoes, fennel pollen