

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

FOCACCIA ROMANA ROSSA

sugo di cipolla, pecorino romano,
extra virgin olive oil, origano selvatico

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano, sea salt

POLPETTE DI BRASATO

crispy short rib meatballs,
sugo di arrosto, pecorino romano

GAMBERI IN SALSA VERDE

south pacific blue prawns,
salsa verde, lemon

BRUSCHETTA AL POMODORO

grilled ciabatta, cherry tomatoes, stracciatella di burrata,
basil, extra virgin olive oil, sea salt

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

INSALATA DI POLIPO

chilled octopus, cherry tomatoes, spring onion,
cucumber, celery, battuto di erbe, lemon

RUCHETTA

wild arugula, parmigiano reggiano, shaved red
onion, walnuts, lemon, extra virgin olive oil

BURRATA E CRUDO

prosciutto di parma, burrata pugliese,
extra virgin olive oil, basil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA

mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro,
parmigiano reggiano, basil, extra virgin olive oil

DIAVOLA

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

SALSICCIA

mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro,
fennel sausage, sweet peppers, basil

FUNGHI

wild and cultivated mushrooms, taleggio,
mozzarella fior di latt, parmigiano reggiano

LA PASTA ROMANA

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP,
black pepper

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragu, guanciale,
pecorino romano DOP

LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, lemon, basil,
parmigiano reggiano, lemon agrumato

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

sugo di pomodoro, aglio, olio, peperoncino
pecorino romano DOP

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, black pepper,
pecorino romano DOP

SECONDI

BRANZINO ALLA BRACE

grilled mediterranean sea bass,
insalata di erbe, salmoriglio, lemon

TAGLIATA DI MANZO

8 oz. prime skirt steak, patate fritte,
wild arugula

BISTECCA WAGYU*

24 oz. westholm australian wagyu bone-in strip steak,
patate fritte, wild arugula

COSTATA DI MANZO *

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