

ANTIPIASTI Speducci <i>Lamb or chicken / 5 skewers</i> Millefoglie Salato <i>Puff pastry / whipped lemon ricotta / homemade prosciutto cotto / fresh figs / pistachio / Verduzzo wine / microgreens</i> Burrata e Uva <i>Fresh burrata / arugula / roasted grapes / prosciutto / rosemary infused honey / sourdough</i> Carpaccio di Tonno <i>Bluefin tuna / citrus pearls / lemon vinaigrette / pickled celery / pickled apple / microgreens</i> Polpo alla Griglia <i>Grilled octopus / cannellini beans / cherry tomatoes / crispy 'nduja / romesco sauce / taggiasca olive dust</i> Frittura di Pesce <i>Calamari / shrimp / cod / carrots / zucchini / shishito peppers / lemon aioli</i> Tartare di Manzo <i>Beef tartare / egg yolk / roasted bone marrow / shaved black summer truffle / fornarina bianca</i>	16 27 28 27 28 30 28	PIZZE Nicola <i>Fornarina rossa / prosciutto picanha / stracciatella / hot honey / crispy rosemary</i> Klidi <i>Piadina Romagnola / mild sausage / squacquerone / baby arugula / lemon zest roasted potatoes</i> Ortolana <i>San Marzano tomato sauce / sweet peppers / zucchini / eggplant / cherry tomatoes / shiitake mushrooms / fior di latte</i> Diavola <i>San Marzano tomato sauce / spicy soppressata / bocconcini / oregano / fresh garden basil / diced chilli peppers / evoo</i> Genovese <i>Fornarina bianca / pesto Genovese / zucchini / green beans / potatoes / fior di latte</i> Barese <i>San Marzano tomato sauce / barese sausage / spicy rapini / fior di latte / shaved pecorino</i>	27 26 25 27 26 26
INSALATE Siciliana <i>Mixed greens / shaved fennel / pomegranate / taggiasca olives / segmented oranges / citrus dressing / pistachio</i> Gamberi <i>Baby gem lettuce / poached shrimp / shaved parmigiano / brandy cocktail sauce</i> Estiva <i>Baby gem lettuce/ baby radish / Castlefranco / Belgium endive / blackberries / stracciatella / pistachio / smoked yogurt dressing</i> Fichi <i>Arugula / radicchio / Castlefranco / balsamic pearl onions / figs / shaved ricotta salata / balsamic reduction</i>	25 27 26 26	PASTE Gnocchi al Pomodoro e Burrata <i>Potato Gnocchi / San Marzano tomato sauce / fresh burrata / fresh garden basil / evoo</i> Cavatelli al Pesto di Rapini <i>Cavatelli / barese sausage / rapini pesto / pecorino romano / mollica fritta</i> Paccheri alla Carbonara e Pistacchio <i>Paccheri / egg yolk / guanciale / pecorino Romano / pistachio paste / black pepper</i> Strozzapreti alla Guancia di Manzo <i>Strozzapreti / beef cheek ragu / spinach / pecorino fondue</i> Tagliolini all'Astice <i>Tagliolini / cherry tomatoes / zucchini / parsley / charcoal-grilled lobster tail</i>	33 30 35 34 37
SECONDI Merluzzo <i>Grilled halibut / cherry tomatoes / sautéed snowpeas / caramelized onion / olives / celery root purée</i> Branzino <i>Butterflied branzino / salsa verde / seasonal greens salad</i> Chilean SeaBass <i>Chilean seabass / pesto trapanese / spicy tomato sauce / sautéed spinach / taggiasca olive dust</i> Salmone con Risi e Bisi <i>Grilled salmon cubes / pea risotto / stracciatella / fish tuille</i>	47 48 52 47	CONTORNI Verdure alla Griglia <i>Grilled seasonal vegetables / evoo / sale verde</i> Patate Schiacciate <i>Baked smashed potatoes / signature spice mix</i> Rapini e Fagioli <i>Rapini / cannellini beans / whipped feta / cherry tomatoes / pepperoncino</i> Patatini al Tartufo <i>French fries / rosemary salt / Parmigiano Reggiano / freshly grated black truffle</i>	17 17 17 17