

## Antipasti - Appetizers

### Tagliere di salumi e formaggi

*Selection of cured meats and cheese*

any 3 for 30 / 6 for 50

Prosciutto  
Soppressata  
Finocchiona  
Capocollo  
Mortadella  
'Nduja

Parmigiano  
Pecorino Tartufato  
Pecorino Ubriaco  
Taleggio  
Ricotta di Bufala  
Pecorino Primosale

### Timballo di melanzane alla parmigiana

*Eggplant parmesan timballo*

14

### Polpettine di carne al sugo di pomodoro e basilico

*Meatballs in tomato & basil sauce*

15

### Burrata, pomodori, prosciutto

*Burrata, tomatoes, prosciutto*

25

### Minestrone di verdure tiepido con pesto

*Warm vegetable minestrone with pesto*

15

### Panzanella di tonno

*Tuna panzanella*

15

### Seppioline con piselli

*Cuttlefish with green peas*

16

### Porchetta, fichi con rucola e grana

*Roasted sliced suckling pig with figs, arugula & grana padano cheese*

18

### Insalata di Cesare a modo nostro

*Salvatore's Caesar Salad*

12

### Insalata di rucola, pere e pecorino

*Arugula salad with pears and pecorino cheese*

12

### Insalata mista con fragole, caprino e mandorle tostate

*Mixed greens with strawberries, goat cheese & toasted almonds*

12



cacio e pepe

## Primi - First Courses

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tonnarelli cacio e pepe</b><br><i>Homemade tonnarelli tossed in pecorino cheese &amp; whole black peppercorns</i> | 20 |
| <b>Bucatini all'amatriciana</b><br><i>Bucatini with tomato, guanciale &amp; pecorino</i>                             | 23 |
| <b>Lasagna alla bolognese</b><br><i>Bolognese lasagna</i>                                                            | 23 |
| <b>Gnocchetti al pesto Genovese</b><br><i>Homemade gnocchi in Genovese pesto sauce</i>                               | 22 |
| <b>Fettuccine al limone</b><br><i>Fettuccine in lemon sauce</i>                                                      | 20 |
| <b>Paccheri alla carbonara</b><br><i>Jumbo rigatoni in carbonara sauce</i>                                           | 23 |
| <b>Penne alla checca</b><br><i>Penne with cherry tomatoes, mozzarella &amp; basil</i>                                | 22 |
| <b>Orecchiette broccoli e vongole</b><br><i>Orecchiette with broccoli &amp; clams</i>                                | 25 |

## Secondi - Entrées

|                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Filetto di salmone arrostito con peperoni marinati, olive e acciughe</b><br><i>Roasted salmon with marinated peppers, olives &amp; anchovies</i>                                   | 28 |
| <b>Branzino alla Livornese trasferito in Puglia: Salsa Livornese, crema di burrata</b><br><i>Branzino with Livornese sauce &amp; burrata cream</i>                                    | 30 |
| <b>Straccetti di manzo al profumo di origano con rucola, pomodorini e patate arrostite</b><br><i>Beef slices with oregano, arugula &amp; cherry tomatoes with roasted potatoes</i>    | 28 |
| <b>Rollatina di pollo con prosciutto e fontina, in crosta di pane con carciofo alla Romana</b><br><i>Bread-crusted chicken roll with ham and fontina cheese with Roman artichokes</i> | 28 |

Executive Chef: Salvatore Corea

Our menu changes seasonally.

**We accept AMEX & cash; we have an ATM machine on the premises.**



cacio e pepe