

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
Provolone
Pecorino Primosale

Timballo di melanzane alla parmigiana 15
Eggplant parmesan timballo

Polpettine di carne al sugo di pomodoro e basilico 16
Meatballs in tomato & basil sauce

Burrata, prosciutto, tartare di pomodori e gelatina di peperoncino 23
Burrata, prosciutto, tomato tartar, spicy pepper gelatin

Vellutata di funghi, pancetta croccante e crostini al rosmarino 18
Mushroom veloute, crispy pancetta, rosemary croutons

Insalata di polpo arrostito e focaccia con scarola, pinoli e uvetta 23
Roasted octopus salad, focaccia with escarole, pinenuts & raisins

Impepata di cozze con crostone all'aglio 18
Steamed peppered mussels with garlic bruschetta

Porchetta con fichi, rucola e provolone 18
Roasted sliced suckling pig with figs, arugula & provolone cheese

Insalata di Cesare 13
Caesar Salad

Insalata di rucola, pere e pecorino 13
Arugula salad with pears and pecorino cheese

Insalata mista con mirtilli rossi, nocciole caramellate e gorgonzola 13
Mixed greens with cranberries, caramelized hazelnut & gorgonzola cheese



cacio e pepe

Primi - First Courses



Tonnarelli cacio e pepe

Homemade tonnarelli tossed in pecorino cheese & whole black peppercorns

23

Bucatini all'amatriciana

Bucatini with tomato, guanciale & pecorino

24

Lasagna alla bolognese

Bolognese lasagna

24

Gnocchetti al telefono

Homemade gnocchi with tomato & mozzarella

22

Fettuccine ai funghi porcini con guazzetto di pomodori gialli

Fettuccine with porcine mushrooms in yellow tomato broth

25

Paccheri alla carbonara

Jumbo rigatoni in carbonara sauce

24

Maltagliati con cozze e fagioli

Maltagliati with mussels & cannellini beans

23

Orecchiette con cime di rape e salsiccia

Orecchiette with broccoli & clams

23

Secondi - Entrées

Salmone, guazzetto di pomodori gialli e crema all'aglio nero

Salmon over yellow tomato broth & black garlic cream

30

Baccalà arrostito con cime di rape e patate in guazzetto di provola affumicata

Roasted cod with broccoli rabe & potatoes in a smoked provola broth

32

Coda alla vaccinara con polenta morbida

Roman-style oxtail with creamy polenta

30

Saltimbocca di vitello alla Romana con patate e spinaci

Veal saltimbocca with roasted potatoes & spinach

34

Bocconcini di pollo alla cacciatora con pure' di patate

Cacciatora-style chicken tenders with a potato puree

28

Executive Chef: Salvatore Corea - Our menu changes seasonally.
We accept AMEX & cash; we have an ATM machine on the premises.



cacio e pepe