

◦ **SALUMI**  
9 per piece

prosciutto di parma 18 mesi  
mortadella con pistacchio  
culatello  
finocchiona  
soppressata  
bresaola  
coppa  
'nduja (spicy)  
prosciutto san daniele 24 mesi \$13  
lardo di colonnata

tagliere piccolo (3)  
22

tagliere grande (5)  
38

◦ **FORMAGGI**  
9 per piece

fiore sardo 7 mesi  
pantaleo 100 days  
parmigiano 24 mesi  
pecorino di fossa

mozzarella di bufala  
burrata  
straciatella  
robiola  
gorgonzola dolce

degustazione formaggi  
freschi 35

# ULIVO

*dal forno a legna*

**schiacciata 16**

flat bread, lardo di colonnata, sea salt & rosemary

**pizza regina margherita 20**

san marzano DOP tomato sauce,  
DOP buffalo mozzarella, basil, EVOO

**pizza san daniele 25**

san marzano DOP tomato sauce, fior di latte,  
wild arugula, prosciutto san daniele 24 months  
parmigiano reggiano

◦ **galletto arrosto 28**

butterflied cage free whole cornish hen

**polpette di vitello brasate al pomodoro 16**

veal meatballs braised in tomato sauce

*carne e pesce*

◦ **salsiccia e fagioli all'uccelletto 14**

esposito's pork sausage, braised cannellini beans

◦ **bistecca di manzo alle erbe frollata 40 giorni 50**

40 day dry aged rib eye steak, garlic, rosemary

◦ **stinco di maiale brasato con vegetali 30**

braised pork shank with red wine & vegetables

◦ **branzino del mediterraneo 30**

roasted whole sea bass, lemon and fresh herbs

◦ **polipetto alla purea di nduja e fave fresche 18**

baby octopus, fava beans and spicy nduja puree

**CONTORNI \$10**

◦ **scarola**

braised escarole, anchovies, cherry tomatoes and garlic

◦ **broccoli**

broccoli rabe, garlic, olive oil, toasted almonds

◦ **spinaci**

fresh spinach, lemon and olive oil

◦ **patate novelle**

roasted fingerling potatoes

*please inform us of any food allergies*  
◦ *gluten free*

*Pasta*  
*fatta in casa*

**orecchiette pugliesi con cavolfiore e colatura di alici 18**  
cauliflower, black olives, anchovy colatura, bread crumb

**schiaffoni con salsa di granseola piccante 25**  
spicy braised stone crab sauce

**pici alla bottarga di muggine di cabras 23**  
cured fish roe, garlic, parsley, EVOO

**linguine alle vongole veraci e vermentino 24**  
white wine, manila clams, garlic

**tagliatelle al nero di seppia 25**  
black squid ink, cuttlefish and white wine

**\* busiate con pesto alla trapanese 18**  
pesto made with almonds, fresh tomato, basil, garlic

**ravioli ai formaggi freschi con fonduta di pomodori 20**  
stuffed with fresh cheese, topped with tomato coulis

**spaghettoni chitarra al pomodorino e basilico 16**  
fresh cherry tomato and basil sauce

**pasta e fagioli al profumo di rosmarino 18**  
mezze maniche, borlotti beans, vidalia onions, scented with rosemary

**perciatelli amatriciana 22**  
guanciale, white wine, tomato sauce and pecorino cheese

**pappardelle fresche con brasato di coda alla vaccinara 22**  
braised oxtail ragú

**\* malloreddus alla campidanese 22**  
sweet&spicy sausage ragú

**cannelloni al forno 25**  
with béchamel, parmigiano and short ribs ragú

**gnocchi di ricotta al ragú di vitello 25**  
traditional veal ragú

*\* dry pasta*

*fritture 11 (scegli 3 \$28)*

**cozze e zucchine** *fried mussels and baby squash*  
**funghetti** *fried mixed mushrooms, fresh herbs, truffle oil*  
**melanzane** *fried baby eggplant, ricotta salata and oregano*

**polpo** *fried portugueses octopus*

**polpette** *fried meatballs with sea salt*

*insalate*

**lattuga romana, olio, alici e pane carasau 12**  
*chopped romaine, anchovy dressing, carasau bread*

◦ **pomodoro, bufala e basilico 16**  
*buffalo mozzarella, plum tomatoes, basil*

◦ **rughetta e parmigiano 12**  
*organic baby arugula, parmigiano, lemon vinaigrette*

executive chef Emanuel Concas

maximum 6 credit cards / credit card minimum 20\$  
20% gratuity will be added to parties of 6 or more