

<i>cicchetti</i>	<i>small bites</i>
fettunta ciabatta rubbed with garlic & olive oil	4
nodini garlic & rosemary bread knots	6
bariole olives marinated bariole olives	6
sott'olio seasonal preserved vegetables under olive oil with fresh ciabatta	8
salumi daily selected cured meat	9
tigella fennel sausage, scamorza & rosemary zabaglione	9
stracchino preserved hen of the woods mushrooms	10

<i>fritti</i>	<i>fried</i>
gran fritto misto selection of all 5 fritti	35
orecchie di maiale pig's ears, prosciutto & ciociare spice	9
gnocco fritto served with daily salumi	9
arancino tomato, 'nduja & mozzarella	9
sperlani smelts with lemon & dill zabaglione	9
carciofi alla giudia roman jewish style artichokes & gremolata	12

<i>piatti freddi</i>	<i>cold plates</i>
sardella calabrese fermented young smelts, chili, burrata, & fennel pollen	9
insalata di agrumi charred citrus supremes, fermented butter & fennel	10
barbabietole salt-roasted beets, stracciatella, sea buckthorn berry & pistachio	12
radicchio di treviso igp radicchio tardivo igp, salamoia bolognese, & 2014 mackerel garum	14
moscardini baby octopus, n'duja, charred artichokes & rapini	15
crudo steelhead trout, blood orange, fennel & senape spiked yogurt	16
tàrtara di cavallo Bouvry farms horse tenderloin, senape yogurt, melanzane, sicilian caper, duck yolk	19
burrata di buca pesto stuffed mozzarella, gremolata & alici	21

<i>stuffed focaccia</i>	<i>schacciata</i>
panella siciliana chickpea fritters alla puttanesca	12
pesci fritti fried calamari & smelts, & lemon dill zabaglione	14
porchetta roast tuscan pork, mascarpone, apple mostarda, agliata	15
dello stadio fennel sausage, sweet pepper agrodolce & senape zabaglione	15
polpette tomato braised goat & ricotta meat balls, scamorza	16

<i>spuntini</i>	<i>hot plates</i>
cavolfiore alla carbonara d'anatra roasted cauliflower, pancetta, black pepper, pecorino romano, duck yolk	14
pollo pazzo crispy chicken thigh, bomba sauce, & lemon zabaglione	14
polpette di capra sicilian-style goat & ricotta meat balls	16
collo d'agnello abruzzese style lamb neck & polenta	19
bistecca tagliata prime p.e.i. flat iron steak & salsa all'erbe	21
cavatelli cacio, ricci e pepe b.c. sea urchin, pecorino romano & black pepper	26

<i>spiedini</i>	<i>skewers</i>
cavoletti cacio e pepe brussel sprouts, pecorino romano & black pepper	12
mortadella igp grilled pistachio mortadella, pesto genovese & pickled melanzane	12
costolette beef short ribs, taleggio cream & cipollini	15
polipo spanish octopus, sun choke, calabrese spices	19