

PRANZO

Lunchtime selection, inspired by our full menu.

PANE

FOCACCIA 5
Olive Oil | Balsamic Vinegar

ANTIPASTI

FINOCCHIO E RADICCHIO 14
Salad of fennel | Radicchio
Gorgonzola | Pecans

BURRATA 25
Artichoke | Garlic | Grilled focaccia

PANZANELLA 16
Salad of heirloom tomatoes
Stracciatella | Focaccia

CAVOLETTI DI BRUXELLES 12
Brussels Sprouts | Bagna Càuda
(garlic and anchovy hollandaise) | Pine Nuts

ARANCINO 14
Culatello di zibello | Stracciatella | Basil

POLPETTE 15
Beef | Pork | Tomatoes | Parmigiano

CRUDO 22
Hamachi tuna | Lemon | Cucumber
Basil | Chili

TARTARE DI MANZO 16
Beef | Bagna càuda (garlic and anchovy
hollandaise) | Potato mille-feuille

SPECIALITÀ DELLA CASA

Our pastas are homemade daily in our kitchen.

BUCATINI AL CONIGLIO 32
Confit rabbit | Baising jus | Pecorino
Carrots | Rosemary

**RIGATONI AL RAGÙ
BIANCO** 29
White wine bolognese ragù sauce
Beef | Pork | Parmigiano

CASARECCE ALLA ZOZZONA 29
Tomato sauce | Guanciale | Sausage
Pecorino | Egg

TAGLIATELLE AI GAMBERI 35
Giant shrimps | Lobster bisque
White wine

RADIATORI ALLA MORA 28
Tomato sauce | Prosecco | Parmesan
Stracciatella | Basil

**SPAGHETTI ALLA
CARBONARA** 28
Guanciale | Pecorino | Egg

GNUDDI E BRANZINO 32
Ricotta gnocchi | Sea bass fillet | Lemon
Anchovy | Basil

RISOTTO E MANZO 34
Braised Beef | Squash | Hazelnuts

PIZZA AL TEGAMINO

PIZZA BURRATA 29
Burrata | Tomato sauce | Basil

PIZZA SALSICCIA E RAPINI 27
Sausage | Rapini | Fior di latte
Tomato sauce

PIZZA PEPPERONI 25
Smoked Caciocavallo | Pepperoni
Spicy honey | Tomato sauce

49 \$



49 \$

PIZZOLATO PROSECCO ROSÉ
Bottle 200ml

TARTARE DI MANZO
Beef | Bagna càuda | Potato mille-feuille

BURRATA
Artichoke | Garlic | Grilled focaccia