

IL FORNO

SFINCIONE IN BIANCO

chef evan funke’s signature focaccia,
extra virgin olive oil, sea salt, origano selvatico

SFINCIONE ROSSO

chef evan funke’s signature focaccia, sugo di cipolla,
pecorino romano DOP, origano selvatico, mollica

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano

POLPETTE DI BRASATO

short rib meatballs, sugo di arrosto,
pecorino romano DOP

BATTUTA DI MANZO

hand-cut filet mignon tartare,
parmigiano reggiano, egg yolk,
carciofi fritti, lemon

SUPPLÌ AL TELEFONO

carnaroli rice croquettes, guanciale,
pomodoro, pecorino romano DOP

PANZEROTTO ALLA ROMANA

calzone fritto, fior di latte,
pomodoro, pecorino romano DOP

BURRATA E CRUDO

prosciutto san daniele, burrata pugliese,
extra virgin olive oil, basil

ANTIPASTI E INSALATE

MISTICANZA DI CAMPO

market lettuces, shaved vegetables,
condimento di lambrusco, herbs, flowers

LA PANZANELLA

burrata pugliese, pomodorini, cucumber,
red onion, basil, condimento rosso, pane fritto

RUCHETTA

wild arugula, parmigiano reggiano,
lemon, black pepper, extra virgin olive oil

INSALATA DI POLIPO

chilled octopus, spring onion, cherry tomatoes,
celery, cucumber, erbe aromatiche, lemon

GAMBERI IN SALSA VERDE

south pacific prawns,
green garlic salsa verde, lemon

POLPETTE DI GRANCHIO

maryland blue crabcake,
salsa francese, insalata di erbe

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA

fior di latte, salsa di pomodoro, basil,
extra virgin olive oil

MARINARA CON BURRATA

salsa di pomodoro, garlic, burrata pugliese,
origano selvatico, extra virgin olive oil

VONGOLE

manila clams, sugo rosso, aglio, olio,
peperoncino, origano selvatico

FUNGHI

wild and cultivated mushrooms, taleggio,
scamorza, parmigiano reggiano

DIAVOLA

fior di latte, salsa di pomodoro,
salame picante, basil, peperoncino

LA MORTAZZA

mortadella di bologna, ricotta fresca,
pistacchio di bronte, lemon agrumato

LA PASTA ROMANA

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP,
black pepper

FETTUCINE AL BURRO

al freddo butter, prosciutto san daniele
parmigiano reggiano vacche rosse

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, salsa di pomodoro,
pecorino romano DOP

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragu, guanciale,
pecorino romano DOP

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, black pepper,
pecorino romano DOP

LINGUINE AL LIMONE

meyer lemon, basil,
parmigiano reggiano

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

wild boar ragu, parmigiano reggiano,
finocchietto

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA

guanciale, black pepper,
pecorino romano DOP

LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

sugo di pomodoro, aglio, olio santo,
diavolicchio, pecorino romano DOP

IL PESCE

CAPELANTE ALLA PUTTANESCA

diver scallop, pomodoro e pomodorini,
olive taggiasche, capperi, basil

ZUPPA DI PESCE

prawns, sea bass, diver scallop, calamari,
manila clams, brodo di pesce, pizza bianca

BRANZINO ALLA BRACE

grilled mediterranean sea bass,
insalata di finocchi, salsa verde, meyer lemon

LA CARNE

COSTOLETTA FRITTA

crispy bone-in veal chop, wild arugula,
cherry tomatoes, lemon

BISTECCA ALLA FIORENTINA

50-day dry-aged, 42 oz. prime porterhouse,
patate fritte, wild arugula

TAGLIATA DI MANZO

grilled prime ribeye cap,
patate fritte, wild arugula

COSTATA DI MANZO

50-day dry-aged, 32 oz. prime bone-in ribeye,
patate fritte, wild arugula

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.