

PRANZO

ANTIPASTI

CRUDO DI TONNO	Ahi tuna, roasted red pepper aioli, lime dressing	29
PROSCIUTTO E BURRATA	Prosciutto di Norcia, Burrata di Puglia, Sicilian olive oil	36
PANZANELLA TOSCANA	Heirloom tomatoes, Burrata di Puglia, bruschetta, basil	25
INSALATA CAESAR	Romaine hearts, pancetta, house dressing, Parmigiano	23
INSALATA PERA E CAPRA	Roasted pear, greens, goat cheese, balsamic dressing	25
SALUMI E FORMAGGI	Artisanal selection	51

PRIMI

RIGATONI ALL'AMATRICIANA	Rigatoni, guanciale tomato ragu, Pecorino Romano	32
CASERECCE	Caserecce, veal cheek ragu, wild mushroom	37
RISOTTO AI FUNGHI	Risotto, wild mushrooms, Parmigiano, black truffle	39
PASTA DEL GIORNO	Daily feature pasta	m.p.

SECONDI

CONTROFILETTO	6oz Striploin, fingerling potatoes, seasonal vegetables	48
POLLO GRIGLIATO	Grilled chicken breast, pan fried polenta, seasonal vegetables	37
HALIBUT SCOTTATO	Pan seared Halibut, peperonata, fennel & orange salad	43

PIZZE

MARGHERITA	Mozzarella di bufala, fresh basil, San Marzano	22
TARTUFO NERO	Black truffle, crema, Fontina	49
CARBONARA	Guanciale, crema, eggs, Pecorino Romano	31
NORCIA	Prosciutto di Norcia, fior di latte, San Marzano, arugula	32
FUNGHETTA	Wild mushrooms, Guanciale, fior di latte, crema	29
BOLOGNA	Mortadella, Sicilian pistacchio, crema, fior di latte	30
PERA	Dehydrated pear, roasted walnuts, gorgonzola, truffle	29
ANIMALE	Prosciutto cotto, salume, bacon, fior di latte, San Marzano	32

CAVIAR

Beluga Imperial
Osietra Prestige
m.p.

DELIZIE

Fresh Oyster m.p.
Seared Foie Gras 18
Black Truffle 10/gr

CONTORNI

Verdure miste
Caprese
15