

PRANZO

ANTIPASTI

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
WAGYU BEEF CARPACCIO	Truffled egg yolk, shallots, radish, fresh truffle	32
OCTOPUS SALAD	Pepper aioli, crispy shallots, cherry tomatoes, avocado	28

PRIMI

RIGATONI ALL'AMATRICIANA	Rigatoni, guanciale tomato ragu, Pecorino Romano	32
CASERECCHE	Pesto rosso, fresh basil, Burrata	37
RISOTTO AI FUNGHI	Risotto, wild mushrooms, Parmigiano, black truffle	39
VONGOLE	Linguine, clams & parsley cream	39
PASTA DEL GIORNO	Daily feature pasta	m.p.

SECONDI

FLAT IRON	6oz Angus Flat Iron, fingerling potatoes, seasonal vegetables	48
POLLO GRIGLIATO	Grilled chicken breast, pan fried polenta, seasonal vegetables	37
SEABASS AL CARTOCCIO	Parsley oil, whey & caviar sauce, seasonal vegetables	55

PIZZE

MARGHERITA	Mozzarella di bufala, fresh basil, San Marzano	22
TARTUFO NERO	Black truffle, crema, Fontina	49
ANIMALE	Prosciutto cotto, salume, bacon, fior di latte, San Marzano	32
FOCACCIA AL BISONTE	Bison, Fior Di Latte, arugula	27

DELIZIE

Fresh Oyster	m.p.
Argentinian prawn	8
Seasonal European Truffle	m.p.
Focaccia & truffle butter	6

CONTORNI

Verdure miste	
Caprese	
	15