

antipasti

FOCACCIA ROMANA / 7
house made Roman style focaccia,
Oretta olive oil

BOMBA CALABRESE / 9
spicy Calabrian vegetable spread

OLIVE MARINATE / 9
marinated Cerignola olives

RICOTTA DI PECORA / 15
whipped sheep ricotta, candied tomato

PARMIGIANO REGGIANO / 15
24 month Parmigiano Reggiano, balsamico

MORTADELLA IGP / 13
Mortadella di Bologna, pistachio crumble

PROSCIUTTO DI PARMA / 20
24 month Prosciutto di Parma, olives, taralli

OLIVE ASCOLANE / 15
traditional fried olives from Marche region,
beef, pork, and chicken filling

ARANCINI ALLA 'NDUJA / 19
saffron rice filled with 'nduja, mozzarella

INVOLTINI ALLA MESSINESE / 22
sliced striploin roulade, focaccia crumble,
scamorza cheese, bay leaf

CARCIOFI FRITTI / 24
crisp artichoke hearts, bagna cauda

FRITTO DI CALAMARI / 24
crisp calamari, peppers, chives, lemon aioli

CARPACCIO STAGIONATO / 24
thinly sliced dry aged Angus striploin,
horseradish aioli, smoked olive oil

TONNO CRUDO / 26
bluefin tuna, blood orange, pistachio, chili,
Frantoio Cutrera olive oil

POLIPO / 28
octopus, fingerling potato, chickpea, cherry
tomato, caper, olive, green bean

insalate

add a protein during lunch:
flat iron steak 24 | branzino 16 | chicken supreme 18

MISTA / 15
gem lettuce, red oak, endive, radicchio, onion,
fennel, tomato, cucumber, salamoia dressing

CESARE / 17
romaine hearts, bagna cauda, parmigiano,
focaccia crumble, crisp prosciutto, anchovy

CETRIOLO / 16
shaved cucumber, buttermilk mint dressing,
chili, almond

RADICCHIO / 20
warm grilled radicchio Treviso, caciotta fondua,
crisp leeks, hazelnut, vin cotto

BURRATA / 29
Pugliese burrata, figs, grapes, basil

paste

Senza Glutine +5 | make any pasta gluten free

SPAGHETTONI ALLA NERANO / 23
zucchini purée, basil, provolone del Monaco,
crisp zucchini

CAVATELLI ALLA VODKA / 24
rosé sauce, parmigiano, basil, guanciale

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE / 25
veal bolognese, parmigiano

RISOTTO PORCHETTA E PATATE / 26
Gli Aironi carnaroli rice, house made porchetta
Romana, potato, taleggio, rosemary

PACCHERI GENOVESE / 28
brisket stufato, sweet onion, parmigiano

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO / 30
veal tortellini, cream sauce, prosciutto cotto,
green peas, basil

FUSILLI AI FUNGHI / 32
wild mushrooms, porcini mushroom stock, truffle

SPAGHETTONI CACIO E PEPE / 26
DOP Pecorino Toscano, black pepper
plated tableside

pizze

La Snella +5 | make any pizza gluten free

MARGHERITA / 19
tomato, fior di latte, parmigiano, basil

SALSICCIA / 22
tomato, fior di latte, pork sausage, red onion,
basil, chili

PORCHETTA / 22
fior di latte, fontina, shaved Italian spiced pork
belly, Yukon gold potato, rosemary

CARDINALE / 23
tomato, fior di latte, spicy salami, roasted red
pepper, black olives

TONNO ALLA PUTTANESCA / 24
tomato, fior di latte, preserved tuna, caper,
olives, red onion

CAPRICCIOSA / 24
tomato, fior di latte, prosciutto cotto, artichoke,
mushrooms, olives, basil

MORTADELLA / 24
artichoke purée, stracciatella, mortadella, crisp
artichoke, candied tomato, pistachio

PIEMONTE / 26
fior di latte, fontina, mixed roasted mushrooms,
truffle crema, garlic purée

FICHI / 26
fior di latte, prosciutto crudo, arugula, figs,
stracciatella, honey

POLIPO E 'NDUJA / 28
romanesco sauce, fior di latte, octopus, 'nduja

BURRATA / 29
tomato, Pugliese burrata, basil

TARTARA E TARTUFO / 33
pizza bianca, raw steak tartare, arugula, black
truffle, stracciatella

secondi

PARMIGIANA DI MELANZANE / 28
eggplant purée, buffalo mozzarella, tomato

TAGLIATA DI TONNO / 39
rare sesame crusted bluefin tuna, red pearl onion
agrodolce, taggiasca olives, salmoriglio

BRANZINO / 39
Mediterranean sea bass, farro, swiss chard,
cannellini beans, basil, salmoriglio

MILANESE / 44
crisp Provimi veal cutlet Milanese style, arugula,
Sicilian semi-dry pomodorini, basil

BISTECCA DI MANZO / 56
12oz striploin, Jerusalem artichoke purée, Marsala
sauce, romanesco, maitake mushrooms

GRIGLIATE MISTE

DI PESCE / MP
grilled mixed seafood board

DI CARNE / MP
grilled veal, lamb, and pork board

Contorni

PATATE / 12
roasted potato, crisp herbs

BROCCOLINI / 14
grilled broccolini, salmoriglio

POMODORO GRATINATO / 13
mozzarella and focaccia stuffed heirloom
tomato, romesco sauce

MENU DEGUSTAZIONE / 78

Chefs' tasting menu,
7 dishes served family style

Sunday - Tuesday until 8:30pm
Wednesday - Saturday until 9:30pm

vegan *please let your server know if you have any allergies

aperitivo

Monday - Friday from 3-7pm

\$6

MANDORLE E OLIVE
roasted almonds, marinated
Cerignola olives

CROCHETTE DI PATATE
potato and pecorino croquette,
'nduja aioli

CROSTINO BOMBA
toasted semolina sourdough,
bomba Calabrese

BIANCO | ROSSO | ROSATO | ASAHI BEER | CYNAROTTO

\$9

POLENTA
crisp polenta, mozzarella, parmesan

CARBONARA
fried carbonara pasta croquette

CARCIOFI
crisp artichoke, bagna cauda

PEPERONCINI
fried shishito peppers

PROSECCO | SANGRIA | LIMONCELLO SPRITZ | PERONI | PILSNER URQUELL

\$12

CALAMARI
crisp calamari, chives, lemon aioli

BURRATA E POMODORO
Pugliese burrata, tomato, basil

CHE BELLA BURGER
sesame bun, ground chuck and brisket patty,
scamorza, artichoke aioli, tomato conserva

LAMBRUSCO | APEROL SPRITZ | NEGRONI

\$15

ANTIPASTO MISTO
prosciutto, soppressata,
parmesan, pickled peppers,
taralli

COCKTAIL DI GAMBERI
shrimp cocktail, salsa rosa,
iceberg lettuce

PASTA AL FORNO
Sicilian style baked pasta, veal
ragu, bechamel, green peas,
mozzarella

AMERICANO SBAGLIATO | ISOLA LUNGA | ZEN

*vegetarian *please let your server know if you have any allergies

O RETTA

AUTENTICO, PASSIONE, PERFEZIONE, SEMPLICITA

bottega di
O RETTA

O RETTA FINISHING EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 1L bottle	30
olive grove to table, from Crispiano, Puglia, Italy	
O RETTA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5L tin	105
olive grove to table, from Crispiano, Puglia, Italy	
O RETTA x SILENCE PLEASE PYJAMAS turquoise & magenta	650
100% silk, made in Roma, Italy	
O RETTA CHE BELLA HOODIE navy	85
O RETTA "IO SONO UN PIZZAIOLO" T-SHIRT white	35
O RETTA CHE BELLA T-SHIRT navy	35
BASEBALL CAP navy	35
GIFT CARD any value	

GABRIELE DI MARCO
EXECUTIVE CHEF

DARREN COUTO
CHEF DE CUISINE