



PANE

PIZZA BIANCA 11

sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

BRUSCHETTA ALICI E BURRO 15

cultured butter, parsley, acciughe di cetara

PIZZA ROSSA 12

salsa di pomodoro, pecorino romano DOP, origano selvatico

PIZZA BIANCA CON PORCHETTA 25

porchetta della casa, finocchietto, wild arugula, ciccio di

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA 26

squash blossoms, ricotta romana DOP, parmigiano reggiano

SUPPLÌ AL TELEFONO 17

risotto croquette, guanciale, pomodoro, mozzarella di bufala, pecorino romano DOP

GAMBERI IN SALSA VERDE 38

blue prawns, green garlic salsa verde

POLPETTE DI CODA 28

oxtail meatballs, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

MISTICANZA DI CAMPAGNA 22

coleman farms lettuces, herbs, wild greens & flowers, condimento di lambrusco

RUCHETTA 18

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

FINOCCHI, OLIVE E PECORINO 19

coleman family farms fennel, castelvetranooilives, colatura, pecorino romano DOP

PUNTARELLA ALLA ROMANA 18

cicoria di catalogna, salsa di acciughe, caciotta romana

BUFALA E CRUDO 34

mozzarella di bufala, prosciutto norcino, extra virgin olive oil, basil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

QUATTRO FORMAGGI 28

mozzarella di bufala, taleggio, parmigiano reggiano, branzi, spring onion

MARGHERITA 25

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, basil, olive oil

FILETTO 26

mozzarella di bufala, valdivia farms pomodorini, extra virgin oil, basil

CALABRESE 28

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, nduja, broccoletti, peperoncino

PANCETTA E PISELLI 28

english peas, pancetta tesa, ricotta fresca, sage

LA MORTAZZA 28

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

DIAVOLA 30

fior di latte, salsa di pomodoro, salame piccante, basil, peperoncino, olio santo

CARCIOFI E PROSCIUTTO 34

braised violetta artichokes, taleggio, parmigiano reggiano, prosciutto

SALSICCIA 30

mozzarella di buffala, salsiccia, sal secco olives, spring onions, salsa di pomodoro

LA PASTA ROMANA

TONNARELLI CACIO E PEPE 25

pecorino romano DOP, black pepper

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA 25

sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP, troppo diavolicchio

RIGATONCINI ALLA VACCINARA 32

oxtail ragu, guanciale, peperoncino, pecorino romano DOP

PUTTANESCA 32

sugo di pomodoro, pomodorini, acciughe, green and black olives, basil

LINGUINE ALLE VONGOLE 36

manila clams, vino bianco, aglio olio, peperoncino

SPAGHETTI AOP 24

aglio, olio, peperoncino

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 30

guanciale, salsa di pomodoro, pecorino romano DOP

SPAGHETTONE ALLA GRICIA 30

guanciale, black pepper, pecorino romano DOP

MEZZE MANICHE AL CINGHIALE 32

wild boar ragu, pecorino romano DOP, finocchietto

SECONDI

BRANZINO ALLA BRACE 80

grilled whole sea bass, spinaci, pignoli, sultanas, lemon

ARROSTICINI 32

new zealand lamb belly, insalata di cipollina, lemon

SALTIMBOCCA 50

vitellone, prosciutto norcino, sage, wild arugula, burro fuso

SCOTTADITO 60

australian lamb rib chops, cicoria strascinata, salsa verde

TAGLIATA DI MANZO 72

prime ribeye cap, patate fritte, wild arugula

COSTATA DI MANZO MP

60-day dry aged prime ribeye



COCKTAILS \$20

SIRENE SPRITZ

Liquore delle Sirene Americano Rosso, St. Germain, Prosecco, Lemon

NEGRONI DELLA CASA

Bombay Sapphire, Carpano Antica, Campari

VESUVIO

Del Maguey Mezcal, Cocchi Americano, Salers Aperitif

MARGHERITA D’ANGELENO

Pueblo Viejo Blanco, Amaro Angeleno, Fresno Chili, Agave, Lime

S.P.Q.R.

Grey Goose Vodka, Castelvetrano Cocchi, Orange Blossom

QUELLO CONTORTO

High West Double Rye, Cocchi Barolo Chinato, Montenegro

ASPETTARE

Malfy Gin, Cocchi di Torino, Campari, Rosemary, Egg White

PONCE ALLA ROMANA

Plantation Original Dark Rum, Hennessy VS Cognac, Peche de Vigne, Lemon, Orange, Angostura

VINO AL BICCHIERE

SPUMANTE E CHAMPAGNE

Glera e Chardonnay	Villa Sandi “il Fresco” NV	Prosecco	17
Lambrusco	Cleto Chiarli Fondatore NV	Emiglia Romagna	21
Pinot Noir e Altre Uve	Bourgeois-Boulonnais-Grande Reserve Brut 1er Cru NV	Champagne	38

BIANCHI

Verdicchio	Colle Stefano 2020	Le Marche	16
Pecorino	Ciavolich Pecorino “fosso cancelli” 2018	Abruzzo	28
Weissburgunder	Franz Gojer 2021	Alto Adige	22
Catarratto	Feudo Montoni ‘Masso’ Etna Bianco 2020	Sicilia	18

ROSATO E ARANCIO

Nerello Mascalese	Graci Etna Rosato 2021	Sicilia	18
Zibbibo	Portelli Rosaria Maria Zeta Bianco 2020	Sicilia	22

ROSSI

Nerello Mascalese	Girolamo Russo ‘a Rina’ 2019	Sicilia	28
Sangiovese	Caparsa Chianti Classico 2018	Toscana	24
Dolcetto	Domenico Clerico, Langhe 2020	Piemonte	20
Nebbiolo	Azienda Agricola Musso, Barbaresco Pora 2018	Piemonte	27
Grignolino	Francesco Rinaldi 2021 (chilled)	Piemonte	20
Cesanese	Formiconi “Cisinianum” Cesanese di Afile 2016	Lazio	23

N/A-GRONI \$12 {0% ABV}

Lyre Aperitif Rosso, London Dry, Italian Orange

BIRRA

BALADIN L’IPPA Piemonte, Italy \$12
MENABREA BIONDA Biella, Italy \$8

5% service fee is added to all checks in support of health benefits for our staff, if you would like this fee removed, please let us know. Consuming raw or undercooked menu items may increase your risk of food borne illness. Substitutions and modifications are respectfully declined. A 20% service charge will be added to parties of six or more.