



PANE

PIZZA ROSSA 12

salsa di pomodoro, pecorino romano DOP, origano salvatico

BRUSCHETTA ALICI E BURRO 15

cultured butter, parsley, acciughe di cetara

PIZZA BIANCA 11

sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA 26

squash blossoms, ricotta romana DOP, parmigiano reggiano

SUPLÌ 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

BUFALA E CRUDO 34

mozzarella di bufala, prosciutto norcino, basil

CICORIA 24

weiser farms chicories, salsa di acciughe, pecorino romano DOP

FINOCCHI, OLIVE E PECORINO 19

coleman family farms fennel, castelvetro olives, colatura, pecorino romano DOP

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA 25

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

QUATRO FORMAGGI 28

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

CALABRESE 28

fior di latte, salsa di pomodoro, nduja, broccoletti, peperoncino

FILETTO 26

mozzarella di bufala, wong farms pomodorini, extra virgin olive oil, basil

DIAVOLA 30

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

LA MORTAZZA 30

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

CARCIOFI E PROSCIUTTO 34

braised violetta artichokes, taleggio, prosciutto, parmigiano reggiano, basil

PANCETTA E PISELLI 34

english peas, pancetta tesa, ricotta fresca, sage

LA PASTA ROMANA

TONNARELLI CACIO E PEPE 25

pecorino romano DOP, black pepper

FUSILLI AL CINGHIALE 32

wild boar ragu, parmigiano reggiano, finnocchietto

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 30

guanciale, sugo di pomodoro, pecorino romano DOP

RIGATONCINI ALL VACCINARA 32

oxtail ragu, guanciale, peperoncino, pecorino romano DOP

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA 25

sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP, troppo diavolicchio

PUTTANESCA 32

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

SPAGHETTONE ALLA GRICIA 30

guanciale, black pepper, pecorino romano DOP

MEZZE RIGATONI ALLA CARBONARA 34

guanciale, egg, black pepper, pecorino romano DOP

SPAGHETTI CON BOTTARGA 32

aglio, olio, bottargo di muggine

SECONDI

BRANZINO ALLA BRACE 82

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

ARROSTICINI 34

new zealand lamb belly, insalata di cipolle, mint, lemon

SALTIMBOCCA 50

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

SCOTTADITO 60

australian lamb rib chops, cicoria strascinata, salsa verde

TAGLIATA DI MANZO 76

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 angelelo, 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

BUONA PAROLA

del maquey vida mezcal, sugar snap pea, white pepper, lemon

VINO AL BICCHIERE

SPUMANTE E CHAMPAGNE

Pinot Noir e Chardonnay	Perrier Jouet "Belle Epoque" 2014	Champagne	175
Chardonnay	Perrier Jouet "Blanc de Blancs" NV	Champagne	65
Chardonnay	Bourgeois-Boulonnais Grande Reserve Brut 1er Cru NV	Champagne	40
Lambrusco	Cleto Chiarli "Lambrusco del Fondatore" NV	Emilia-Romagna	24
Glera	Cantina Globale Prosecco Brut NV	Veneto	20

BIANCHI

Kerner	Kofererhof Valle Isarco Kerner 2022	Alto Adige	19
Vermentino	Canayli Vermentino di Gallura 2022	Sardegna	27
Trebbiano D'Abruzzo	Colle Florido "il Postino" 2021	Abruzzo	32
Vernaccia di San Gimignano	Alessandro Tofanari "Ciprea" 2021	Toscana	25
Prie Blanc	Ermes Pavese Blanc de Morgex et de La Salle 2022	Valle D'Aosta	30
Greco di Tufo	Quintodecimo "Jaune D'Arles" 2022	Campania	45

ROSATO, ARANCIO, E ROSSO FREDDO

Rondinella e Altre Uve	Gorgo Chiaretto di Bardolino 2022	Veneto	22
Moscato	Ezio Cerrutti "MacFol" 2021	Piemonte	28

ROSSI

Nerello Mascalese	i Suoli 'Rilievi' Etna Rosso 2021	Sicilia	30
Sangiovese Grosso	Argiano Rosso di Montalcino 2022	Toscana	29
Aglianico	Elena Fucci 'Titolo' 2019	Basilicata	35
Nebbiolo	Nada Barberesco Marcarini 2020	Piemonte	34
Primitivo	Plantamura Primitivo "Black Label" Contrada San Pietro 2021	Puglia	27
Nebbiolo e Altre Uve	Solo Per Amore 2021	Piemonte	45

N/A-GRONI \$17 {0% ABV}

Lyre Aperitif Rosso, London Dry, Italian Orange

BIRRA

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

A 5% wellness fee is added to all checks in support of health benefits and workers compensation premiums for our staff, which includes non-managerial and managerial staff alike, but it is not a fee for service. 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.