

PANE E SALUMI

PANE E BURRO

14

olive sourdough, focaccia, salatini
olive oil + calabrian chili butters

SALUMI E FORMAGGI

28

cured meats, local cheeses, olives

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE ALLA BERKEL

18

20-month aged, hand-sliced



INSALATE E ANTIPASTI

MINISTRONE VERDE

11

orzo, peas, fennel

CRUDO CURATO DI PESCE ROSSO

19

citrus-cured redfish, horseradish, caperberry

TRICOLORE

16

three lettuces, pecans,
pecorino, condimento bianco

POLPETTE DI CAPOLINEA

16

beef + pork meatballs,
pomodoro, pecorino

VERDURE LOCALI

14

tucker farms greens, fennel, radish,
cherry tomatoes, hazelnut vinaigrette

STRACCIATELLA PRIMAVERA

17

torn mozzarella, cream, asparagus,
prosciutto, fettunta

CARPACCIO ALLA CIPRIANI

23

beef tenderloin, sunchoke, reggiano,
marrow aioli

POLPO ALLA GRIGLIA

22

octopus, cannellini beans,
peperonata



PIZZE NAPOLETANA

FINOCCHIONA

28

fennel salami, fior di latte,
pomodoro, calabrian chili honey

FUNGHI

28

georgia mushrooms, truffle,
mozzarella

MARGHERITA

26

pomodoro, fior de latte,
pecorino, basil

PRIMI

SPAGHETTI AL POMODORO	25	RAVIOLI DI PATATE	31
san marzano tomato, 30-month aged reggiano, basil		potato + three-cheese filling, peas, asparagus, mint, lardo	
CRESTE DI GALLO BOLOGNESE	28	TAGLIATELLE ALLE VONGOLE	33
ragu of beef, pork + lamb, pangrattato		littleneck clams, nduja	
RISOTTO DI FAVE E TARTUFO	29		
fava beans, pea shoots, parmesan broth, truffle			



SECONDI

MERLUZZO NERO	42	POLLO ARROSTO	38
oil-poached black cod, brodetto, cauliflower, olive		half chicken, picatta, fregola sarda	
BRANZINO	61	VITELLO MILANESE	64
grilled, lemon, salmoriglio		tonnato, farm greens	
BAVETA WAGYU	47	FUNGHI AL FORNO	29
sirloin flap, marsala, cippolini		roasted oyster mushrooms, polenta, crispy kale, mushroom jus	
CHATEL FARMS BISTECCA	73		
prime ribeye, rosemary jus, choice of contorni			



CONTORNI

12

ASPARAGO	POMODORO GRATINATO	PATATE E PECORINO
lemon oil, mint	roasted tomato, breadcrumbs, thyme	crispy potato, pecorino
POLENTA	BROCCOLINI BRUCIATO	FUNGHI DA ELLIJAY
parmigiano fritti	calabrian chili, garlic	roasted local mushrooms

DESSERT WINE

Brachetto D'Acqui 17/68

Marenco 'Pineto', Piedmont, Italy, 2022

Ruché Chinato 19

La Miraja 'La Ribota', Piedmont, Italy, NV

Moscato D'Asti 16/32

Vietti, Piedmont, Italy, 2023

Vin Santo Di Montepulciano 16

Fattoria del Cerro, Tuscany, Italy, 2019

Passito Di Pantelleria 22

Donnafugata 'Ben Ryé', Sicily, Italy, 2021

Château Rieussec 22

Sauternes, Bordeaux, France, 2014

Oloroso VORS 52

Bodegas Osborne 30 Year 'Sibarita'
Jerez-Xeres-Sherry, Spain, NV

Dry White Port 13

Kopke, Douro, Portugal, NV

10 year old Tawny Port 18

Dow's, Douro, Portugal, NV

20 Year Old Tawny Port 24

Taylor Fladgate, Douro, Portugal, NV

2020 Vintage Port 47

Kopke, Douro, Portugal, 2020

1975 Colheita Port 48

Kopke, Douro, Portugal, 2020

5 yr Madeira 12

Blandy's 5 yr Medium Rich Bual, Madeira, NV



IL BERGAMATTO 20

bergamot mousse, limoncello marmalade,
yogurt-lavender nitro granita

CROSTATA DI FRAGOLE 18

lemon verbena cake, strawberry-basil compote,
prosecco and hibiscus espuma, strawberry sorbet

CANNOLI 18

fior di latte whipped ganache, adona cauliflower,
clementine gel, pistachio gelato

PRENDIAMO UN CAFFÈ? 20

mascarpone espuma, espresso mousse,
dulcetto al amaretto, chocolate gelato



SCOOPS

8

MADAGASCAR VANILLA

DARK CHOCOLATE

PISTACHIO

FIOR DI LATTE E AMARENAS

HAZELNUT GELATO

BERGAMOT SORBET