

PANE E SALUMI

PANE E BURRO

14

olive sourdough, focaccia, sea salt cracker,
olive oil + calabrian chili butters

SALUMI E FORMAGGI

28

cured meats, local cheeses, olives

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE ALLA BERKEL

15

20-month aged, hand-sliced



INSALATE E ANTIPASTI

TRICOLORE

16

three lettuces, pecans,
pecorino, white balsamic vinaigrette

CRUDO CURATO

19

citrus-cured redfish, horseradish, caperberry

VERDURE LOCALI

14

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

CAPRESE

16

heirloom tomato, mozzarella di bufala,
aged balsamic

CARPACCIO ALLA CIPRIANI

23

beef tenderloin, sunchoke, pecorino,
marrow aioli

CALAMARI ALLA GRIGLIA

17

oregano vinaigrette, breadcrumbs

POLPETTE DI CAPOLINEA

16

beef + pork meatballs, pomodoro, pecorino



PIZZE NAPOLETANA

FINOCCHIONA

28

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

FUNGHI

28

georgia mushrooms, truffle,
fior di latte

MARGHERITA

26

pomodoro, fior di latte,
pecorino, basil

Chef De Cuisine Christopher Li

PRIMI

SPAGHETTI AL POMODORO	25	MEZZALUNA DI MELANZANA	31
san marzano tomato, 30-month aged reggiano, basil		eggplant + ricotta ravioli, pesto, cherry tomato	
CRESTE DI GALLO BOLOGNESE	28	SPAGHETTI NERO DI SEPPIA	29
ragu of beef, pork + lamb, breadcrumbs		squid ink, clams, fried squid, calabrian chili, brodetto	
RISOTTO DI MAIS	32		
truffle, chanterelle mushroom, corn			



SECONDI

MERLUZZO NERO	42	POLLO ARROSTO	38
oil-poached black cod, brodetto, cauliflower, olive		half chicken, picatta, fregola	
BRANZINO	61	VITELLO MILANESE	59
grilled, lemon, salsa verde		pan-fried veal chop, tonnato, farm greens	
FILETTO WAGYU 7oz.	68	FUNGHI AL FORNO	29
beef tenderloin, marsala, cippolini		roasted oyster mushrooms, polenta, crispy kale, mushroom jus	
CHATEL FARMS BISTECCA 16oz.	84		
dry-aged ribeye, rosemary jus			



CONTORNI

12

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