

Sfizi

BRUSCHETTA AL POMODORO **ABRUZZO -**
Bruschetta with red tomatoes, basil, oregano - 15.95\$

BRUSCHETTA CARPACCIO DI MANZO **LOMBARDIA -**
Bruschetta with stracciatella cheese, arugula, beef carpaccio and truffle - 17.95\$

TRITTICO **SICILIA -**
Sicilian caponata , hummus and guacamole - 15.95\$

Antipasti Caldi

POLPO ALLA GRIGLIA **PUGLIA -**
Grilled octopus with fresella bread, burrata cheese and 'nduja - 26.95\$

PARMIGIANA DI MELANZANE **SICILIA -**
Eggplant Parmigiana - 20.95\$

CALAMARI RIPIENI **TOSCANA -**
DI CACIUCCO ALLA LIVORNESE
Stuffed calamari with seafood on spicy avocado sauce and crispy flavored bread - 23.95\$

POLPETTE DELLA NONNA **LAZIO -**
Meatballs with paprika smashed potatoes and purple chips - 21.95\$

INVOLTINI DI PESCE SPADA **SICILIA -**
Thinly sliced swordfish rolled with buffalo mozzarella over a cherry tomatoes and basil sauce - 20.95\$

Insalate

INSALATINA DI LENTICCHIE **MOLISE -**
Lentil salad with vegetables and lemon - 16.95\$

INSALATA DI CARCIOFI E AVOCADO **SICILIA -**
Artichokes stuffed with avocado, arugula, shaved Parmigiano cheese and balsamic reduction - 20.95\$

INSALATA MARZAMEMI **SICILIA -**
Quinoa, arugula, avocado, cucumbers, red onion, cilantro, ginger, seared tuna and sesame - 21.95\$

INSALATA PICCOLA CUCINA
Baby spinach, beets, orange, cherry tomatoes, toasted nuts, dried fruits and green apple - 18.95\$

INSALATA CAESAR **PIEMONTE -**
Baby lettuce, croutons, Parmigiano, caesar dressing, balsamic reduction - 15.95\$

Pasta

BUCATINI CACIO E PEPE **LAZIO -**
Bucatini with pecorino cheese and black pepper - 23.95\$

RIGATONI CON PESTO DI PISTACCHIO E RAGÙ DI TONNO SCOTTATO E LIME **SICILIA -**
Rigatoni with pesto pistacchio and tuna ragù and lime - 25.95\$

FUSILLONI DI GRAGNANO CON SCAMPI, BURRATA, POMODORINI E RUCOLA **PUGLIA -**
Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula - 24.95\$

MACCHERONI ALLA NORMA **SICILIA -**
Maccheroni with eggplant in a tomato sauce topped with ricotta cheese - 20.95\$

PACCHERI AI TRE CROSTACEI **SICILIA -**
Paccheri with scampi langoustine, lobster and shrimp - 30.95\$

TAGLIATELLE VERDI RAGÙ DI CINGHIALE E TARTUFO **UMBRIA -**
Green tagliatelle in wild boar ragù with black truffle - 23.95\$

AGNOLOTTI OSSOBUCO **PIEMONTE -**
Ossobuco agnolotti with veal sauce, pecorino fondue, thyme and lemon - 24.95\$

CAVATELLI, RAGÙ DI SALSICCIA, SPUMA DI RICOTTA E FINOCCHIETTO **MOLISE -**
Cavatelli in sausage and fennel ragù, wild fennel, fresh ricotta - 22.95\$

LASAGNA BOLOGNESE **EMILIA ROMAGNA -**
Lasagna with meat ragù, tomato and bechamel sauce - 23.95\$

GNOCCHI DI RICOTTA CON BRANZINO, LIMONE, FIORI DI ZUCCA E MANDORLE TOSTATE **CAMPANIA -**
Ricotta gnocchi with branzino ragù, zucchini flower, toasted almond and lemon zest - 26.95\$

Main Course

COTOLETTA ALLA MILANESE **LOMBARDIA -**
Milanese style chicken cutlet with potatoes - 30.95\$

TAGLIATA DI LOMBATELLO (SKIRT STEAK ,SALMORIGLIO,PURE DI PATATE) **ABRUZZO -**
Skirt steak, mashed potato with black truffle, chimichurri sauce - 32.95\$

BRANZINO ALLA GRIGLIA **SARDEGNA -**
Grilled sea bass with olives, capers and lemon dressing sauce with side dish - 37.95\$

Antipasti Freddi

TARTAR DI SALMONE MARINATO **SICILIA -**
ALLO ZENZERO E AVOCADO
Ginger marinated salmon tartar with avocado, lime and micro sprouts - 23.95\$

SPAGHETTI DI TONNO CON **SICILIA -**
PISTACCHIO DI BRONTE
Tuna spaghetti, Bronte pistacchio, lime gel bottarga, pistacchio gazpacho and crunchy black olive crumble - 24.95\$

VITELLO TONNATO **PIEMONTE -**
Thinly sliced roasted veal loin, house made tuna sauce, veal jus, black truffles and capers - 21.95\$

CARPACCIO DI MANZO (2PP) **LOMBARDIA -**
Beef carpaccio served with mustard sauce , Parmigiano , arugula and truffle - 45.95\$

PROSCIUTTO CRUDO **EMILIA ROMAGNA -**
Prosciutto crudo di Parma Dop - 20.95\$

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA **EMILIA ROMAGNA -**
Prosciutto crudo di Parma Dop e burrata cheese - 26.95\$

Fritti

FIORI DI ZUCCA FRITTI, RIPIENI **LIGURIA -**
DI PROVOLA ZUCCHINE E BASILICO
Squash blossom stuffed with zucchini, smoked provola cheese and peppers coulis - 18.95\$

ARANCINO CATANESE **SICILIA -**
Sicilian rice balls with meat ragù sauce and mozzarella - 16.95\$

Contorni

SPINACI / Spinach - 10.95\$

PATATE ARROSTO / Baked Potatoes - 10.95\$

VERDURE GRIGLiate DEL GIORNO
Grilled vegetables - 10.95\$

CAPONATA
Eggplant with mixed vegetables in a vinegar reduction - 12.95\$