

Antipasti - Appetizers

Tagliere di salumi e formaggi

Selection of cured meats and cheese

any 3 for 40 or 6 for 70

Prosciutto

Soppressata

Finocchiona

Capocollo

Mortadella

'Nduja

Parmigiano

Pecorino Tartufato

Pecorino Ubriaco

Taleggio

Asiago

Pecorino Primosale

Timballo di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmesan timbale

16

Polpettine di carne al sugo di pomodoro e basilico

Meatballs in tomato & basil sauce

18

Burrata, peperoni arrostiti, olive e basilico

Burrata, roasted peppers, black olives, fresh basil

23

Crema di zucca, mandorla bruciata e sciroppo di carrube

Pumpkin soup, burnt almonds, carob syrup

18

Tartare di salmone, crema di pane, crema di scarola, gelatina di gin tonic e polvere di olive

Salmon tartar, bread cream, escarole cream, gin tonic gelatin, olive powder

22

Gamberi rossi scottati con ricotta di bufala tiepida e salsa al cacao venezuelano

Red shrimp with warm buffalo ricotta & venezuelian chocolate sauce

25

Tartare di manzo, tartufo nero, gelatina di liquirizia, sorbetto di senape e patatine al caffè

Beef tartare, black truffle, licorice gelatin, mustard sorbet, coffee chips

25

Insalata di barbabietole, ricia, noci e gorgonzola

Red & yellow beet salad with frisee, walnuts, & gorgonzola

15

Insalata di Cesare a modo nostro

Salvatore's Caesar Salad

15

Insalata di rucola, pere e pecorino

Arugula salad with pears and pecorino cheese

15

Insalata: 10, 20, 30 o forse più tra frutta, noci, erbe, semi, foglie ed altro

Salad: 10, 20, 30 or maybe more: fruit, nuts, herbs, greens, seeds, etc.

15

Primi - First Courses

Tonnarelli cacio e pepe <i>Homemade tonnarelli tossed in pecorino cheese & whole black peppercorns</i>	24
Rigatoni all'amatriciana <i>Rigatoni with tomato, guanciale & pecorino</i>	25
Lasagna alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>	25
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara: guanciale, eggs, pecorino</i>	25
Fettuccine Rosse: barbabetola e menta, fonduta di gorgonzola e ricotta infornata <i>Red Fettuccine: beets & mint, gorgonzola fondue, baked dry ricotta</i>	24
Orecchiette con cime di rapa, salsiccia sgranata e scaglie di pecorino di fossa <i>Orecchiette with broccoli rabe, crumbled sausage, shaved pecorino</i>	24
Risotto al parmigiano, caffè e concentrato di zucca <i>Risotto with parmesan, coffee, e pumpkin purée</i>	24
Paccheri con ragù bianco di quaglia, funghi porcini, tartufo nero, mirtilli <i>Jumbo rigatoni, quail ragù, porcine mushrooms, black truffle, blueberries</i>	29
Calamarata con frutti di mare, crema di fagioli borlotti e cozze caramellate <i>Mezzi paccheri with seafood, kidney bean purée, caramelized mussels</i>	29

Secondi - Entrées

Branzino con vongole e crema di cavolfiori alle mandorle <i>Branzino, clams, cauliflower purée, almonds</i>	40
Filetto di salmone con spinaci, salsa di gamberi, gamberi in tempura <i>Salmon filet, spinach, tempura shrimp, shrimp sauce</i>	38
Baccalà arrostito con cime di rapa in guazzetto di cioccolato bianco, coriandolo e lime <i>Roasted baccalà, broccoli rabe, white chocolate, lime & cilantro sauce</i>	38
Pollo alla birra con puré di zucca e zenzero <i>Beer-glazed chicken, pumpkin & ginger purée</i>	34
Costine di maiale glassate al balsamico, salsa psichedelica con puré di patate <i>Balsamic-glazed pork ribs, psychedelic sauces, potato puree</i>	36
Filetto di manzo, tortino di patate, funghi chiodini e salsa ai funghi porcini tartufata <i>Filet mignon, porcine & truffle sauce, chiodini mushrooms, potato patty</i>	50