



ANTIPASTI

INSALATA MANGIAFOGLIE 30

micro greens, aromatic herbs, candied lemon, toasted walnuts, creamy gorgonzola DOP, white balsamic vinegar, extra virgin olive oil

L'ORTO 27

baby carrots, asparagus, courgettes, pickled onion, tomato confit, yukon + purple potato pureés, rice chips, extra virgin olive oil, Maldon sea salt

PARMIGIANA di MELANZANE 27

eggplant, Parmigiano Reggiano DOP, San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, basil

POLPO in DUE COTTURE 32

Spanish octopus, beetroot tempura, apple cider vinegar syrup, celery mayonnaise

POLPETTA di BISONTE 26

bison + bread meatball, San Marzano DOP tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP, fried spaghetti, Italian parsley

CULATELLO di ZIBELLO 24 MESI 45

24-month aged cured Italian pork, focaccia with extra virgin olive oil

PROSCIUTTO di PARMA 30 MESI 32

30-month aged prosciutto, focaccia with extra virgin olive oil

BURRATA PUGLIESE 32

Wisconsin burrata, fresh + roasted cherry tomatoes, endive, extra virgin olive oil, Maldon salt, oregano, basil

VITELLO TONNATO 35

veal, basil, beet + tuna aioli, caper powder, extra virgin olive oil, greens

ZUPPA

SCAROLE e FAGIOLI 24

curly endive, cannellini beans, celery, cherry tomatoes, vegetable broth, extra virgin olive oil, bread crouton

PANE

PAGNOTTA di PANE a LIEVITAZIONE NATURALE 15

natural fermented bread boule, extra virgin olive oil

FOCACCIA all'OLIO di OLIVA 12

olive oil focaccia

PIATTI SPECIALI

By chef Rosanna Marziale – World Ambassador of Campania Buffalo Mozzarella DOP

LA PIZZA al CONTRARIO 48

buffalo mozzarella DOP, San Marzano DOP tomatoes, basil pesto, crostini, extra virgin olive oil

A special dish where the base is made of stretched buffalo mozzarella DOP – a technique called 'rimozzare' developed by chef Marziale – topped with crispy bread, San Marzano DOP tomatoes, basil cream, basil leaves and drizzled with extra virgin olive oil.

PALLA di MOZZARELLA RIPIENA di TAGLIOLINI al BASILICO 40

buffalo mozzarella DOP, tagliolini, basil cream, panko breaded, pomodorino del Piennolo del Vesuvio and pea sauces

PRIMI

CACIO e PEPE 32

spaghetti, Pecorino Romano DOP, pink + black pepper

accompagnato al caviale (with Antonius Oscietra Caviar 30g) 150

PACCHERI di GRAGNANO a' TRE POMODORI 36

paccheri, San Marzano DOP tomatoes, plum tomatoes IGP, fresh cherry tomato sauces, buffalo mozzarella milk DOP, Grana Padano DOP

RIGATONI alla GENOVESE NAPOLETANA 35

rigatoni, braised beef brisket and onions, Provolone del Monaco, carrot chips, extra virgin olive oil

SARTÙ di RISO BORBONICO 32

carnaroli rice, sausage, ragu, mozzarella, peas, San Marzano DOP tomato, Parmigiano Reggiano DOP cream, grated egg yolk

GNOCCHI VERDI all'ASTICE 65

spinach potato gnocchi, Atlantic lobster, shellfish bisque, orange essence, cherry tomato, extra virgin olive oil

SECONDI

SPINACI e CIME di RAPA GRATINATE 34

rapini, spinach 'tart', Parmigiano Reggiano DOP bechamel, tapioca crisp

TRANCIO di SALMONE in CROSTA di MANDORLE con ZUCCHINE alla SCAPECE 45

almond-crust Wild King salmon with zucchini + pureé of zucchini

POLLO alla CACCIATORA 42

porcini braised chicken, white wine, market selection of mushrooms, San Marzano DOP tomatoes, cherry tomatoes, rosemary essence, black olive powder

SPIGOLA RIPIENA 52

fresh European sea bass, eggplant, black olives, capers, cherry tomatoes, fish fumet + tomato vinaigrette

QUADROTTO di MANZO ALLA RIDUZIONE di VINO ROSSO e POLENTA GRIGLIATA 46

braised + glazed beef shoulder, red wine reduction, red cabbage, grilled polenta, rapini, Maldon salt

TAGLIATA di BISONTE (per due persone) MP

Manitoba bison ribeye, arugula, cherry tomato confit, extra virgin olive oil, Parmigiano Reggiano DOP (serves 2)

TAGLIATA di MANZO (per due persone) MP

Alberta CAB Prime ribeye, arugula, cherry tomato confit, extra virgin olive oil, Parmigiano Reggiano DOP (serves 2)

BALSAMIC VINEGARS USED: Giuseppe Giusti, Modena 2 Gold Medals Champagnotta IGP and Roland Diamond IGP.

EXTRA VIRGIN OLIVE OILS USED: Nocellara Monocultivar IGP and Peranzana Monocultivar IGP az. Masserie di Sant'Eramo.