

Antipasti

PANE E OLIO	<i>Country bread, first press olive oil, 30 yr balsamic</i>	8
BURRATA	<i>Delicata squash, roasted apple, taggiasca olive</i>	18
PROSCIUTTO	<i>House-made wild boar ham, melon, fennel mostarda</i>	16
MISTICANZA	<i>Baby romaine, hazelnut, fig, cider vinegar, parmigiano</i>	15
CRUDO	<i>New Zealand red snapper, roasted grapes, wild fennel</i>	17
MEATBALLS	<i>Veal, prosciutto, parmigiano, tomato sugo, garlic bread</i>	16
SALSICCIA	<i>House-made pork sausage, black trumpet mushroom, stewed barley</i>	15
TORTA	<i>Porcini, swiss chard, pumpkin, taleggio</i>	16

Pasta

SPAGHETTI	<i>Heirloom tomato passata, sungolds, basil, ricotta salata</i>	22
BUCATINI	<i>"All'amatriciana", 'nduja, Sicilian oregano, pecorino romano</i>	22
TAGLIATELLE	<i>Abalone mushrooms, pancetta, sage</i>	23
CARAMELLE	<i>Butternut squash, pecans, honey, braised kale</i>	25
PAPPARDELLE	<i>Oxtail, celery, smoked tomato sugo, pecorino</i>	24
STROZZAPRETI	<i>Toasted flour pasta, rock shrimp, puttanesca, olives, rapini</i>	26
RIGATONI	<i>Beef, veal and prosciutto Bolognese, parmigiano</i>	26
TAJARIN	<i>Duck confit, duck jus, black summer truffles, parmigiano</i>	28

Secondi

BRANZINO	<i>Polenta, roasted fennel, mussels, cockles, tomato brodo</i>	33
COD	<i>Parsnip, smoked cannellini beans, breadcrumbs</i>	29
CHICKEN	<i>Butternut squash, semolina gnocchi, castelvetro olive, caper, tomato</i>	30
DUCK	<i>Rohan duck breast, roasted beets, figs, balsamic</i>	32
BISTECCA	<i>Grilled flat iron, potato torta, chanterelle, black truffle</i>	33

TRUFFLE SUPPLEMENT 18
to any dish

Contorni

MUSHROOMS	<i>Mixed wild mushrooms, garlic confit, shallot, breadcrumbs</i>	12
EGGPLANT	<i>Parmigiano, buffalo mozzarella, tomato sugo</i>	12
VIOLA KALE	<i>Borlotti, garlic, chili, lemon, bottarga</i>	12
BROCCOLINI	<i>Red onion, sultanas, cabernet vinegar</i>	12
POLENTA	<i>Heritage Hudson valley corn meal, taleggio fonduta</i>	12

Vino

SPUMANTE

<i>Prosecco di Valdobbiandene, Andreola, 26 Primo, 2017 (Veneto)</i>	15
<i>Chardonnay, Brut Franciacorta, Solo Uva, NV (Lombardia)</i>	19
<i>Chardonnay/Pinot Nero, Brut Rosé, Pojer e Sandri, NV (Trentino)</i>	23

BIANCO

<i>Roero Arneis, Cascina Luisin, Ave, 2016 (Piedmonte)</i>	14
<i>Vermentino, Il Monticello, Groppolo, 2017 (Liguria)</i>	14
<i>Pinot Grigio, Infine, 1939, 2015 (Trentino)</i>	17
<i>Garganega/ Trebbiano, Marchesi Fumanelli, Terso, 2014 (Veneto)</i>	19
<i>Grechetto, Sergio Mottura, Latour a Civitella, 2015 (Lazio)</i>	17

ROSATO

<i>Nero D'Avola/ Syrah, Rosé, Planeta, 2017 (Sicilia)</i>	14
---	----

ROSSO

<i>Aglianico, Paternoster, Sorso, 2012 (Basilicata)</i>	14
<i>Barbera d'Alba, Viberti Giovanni, La Gemella, 2016 (Piedmonte)</i>	15
<i>Refosco dal Peduncolo, Specogna, 2012 (Friuli-Venezia Giulia)</i>	16
<i>Valpolicella Classico Superiore, Marchesi Fumanelli, 2014 (Veneto)</i>	19
<i>Sangiovese/ Petit Verdot, Nottola, Anterivo, 2015 (Toscana)</i>	22
<i>Nebbiolo, Barbaresco, Cantina del Pino, Albasani, 2012 (Piedmonte)</i>	24

Vermouth

<i>Martini & Rossi Ambrato (Piedmonte)</i>	11
<i>Martini & Rossi Bitter (Piedmonte)</i>	13
<i>Pio Cesare Torino (Piedmonte)</i>	16
<i>Cocci Americano Bianco (Piedmonte)</i>	12
<i>Carpano Antica Rosso (Piedmonte)</i>	12

House Cocktails \$16

ATRIUM

J.M. Rhum Blanc, Grapefruit, Cucumber, Lime

BROOKLYN BRIDGE

Rittenhouse Rye, "Chai" Vermouth, Chamomile, Chocolate Bitters

VILLA D'ESTE

Gin Lane, Aperol, Rhubarb, Prosecco

STARRY EYES

American Bourbon, Pomegranate, Cloves, Lemon, Creole Bitters

VIVA VIDA

Tequila Ocho, Vida Mezcal, Jalapeño-Infused Green Chartreuse, Cucumber

Modern Classics \$17

ITALIAN MULE

Bianchi Grappa, Ginger, Lime

NEGRONI ALPINO

Gin Lane, Campari, Amaro Braulio

SARDEGNIAN SANGRIA

Tremontis Mirto, Aperol, White Wine

75

Nardini Acqua di Cedro, Prosecco, Lemon

THE LAST COCKTAIL

Tequila Ocho, Italicus Bergamotto, Luxardo, Lime, Nutmeg

Birre

<i>Forst ("Premium Lager", Veneto, 11.2 oz.)</i>	\$8
<i>Birrificio Del Ducato, Nuaova Mattina</i>	\$11
<i>("Farmhouse Ale", Emilia-Romagna, 11.2 oz.)</i>	
<i>Birrificio Del Ducato, Torrente</i>	\$11
<i>("Belgian Pale Ale", Emilia-Romagna, 11.2 oz.)</i>	
<i>Extraomnes, Zest ("I.P.A.", Lombardy, 11.2 oz.)</i>	\$11