

## Antipasti e Insalate

OLIO D'OLIVA	
Sampling of artisan olive oils with fresh rosemary focaccia	7
MOZZARELLA DI BUFALA	
Imported Mozzarella di bufala, roasted organic tomatoes & wild arugula	11
BACCALA GRATINATO IN TEGAME	
From the wood burning oven Milk braised Salt cod with "carta musica"	9
BRUSCHETTA DI CINGHIALE	
Hand pulled braised wild boar, onion, Chianti vinegar on grilled ciabatta	9
INSALATA RADICCHIO BIETE E NOCI	
Organic beets, walnuts, radicchio, montasio cheese & pork "guanciale"	9
CALAMARETTI E FAGIOLI	
Fresh Monterey Bay calamari, "Bianchi di Spagna" beans & mache lettuce	10
FRITTO DI GAMBERETTI E SEDANO RAPA	
Crispy organic celery roots, rock shrimp & spicy parsley sauce	11
UOVO DI ANATRA	
Over easy duck egg with grilled polenta & chicory	10
PROSCIUTTO E GIARDINIERA	
18 month aged prosciutto, giardiniera & tortino of Grana Padano	11
INSALATA DI SPINACI E ARANCE	
Organic savoy baby spinach, blood oranges, pickled onion & ricotta salata	8

## Paste Fatte in Casa e Risotti

AGNOLOTTI DEL PLIN	
Housemade small ravioli "del plin" of three meats; sausage, veal, tomato & onion sauce	15
TORTELLI DI ZUCCA ALLA PIACENTINA	
Housemade roasted medely of squash "tortelli" with brown butter & sage	15
FOIADE DI FUNGHI	
Organic buckwheat pasta, mixed wild mushrooms, garlic, parsley & Grana Padano	15
SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA E BOTTARGA	
Fresh spaghetti with squid ink sauce , Monterey bay calamari, spicy calabria peppers & "bottarga",	16
TAGLIATELLE PREZZEMOLATE CON MAIALE E FAGIOLI	
Housemade parsley tagliatelle with roasted Berkshire pork sugo, fresh borlotti beans & sweet onion	16
BIGOLI E CODA	
"Bigoli" pasta with nebbiolo braised ox tail & asparagus	17
RISOTTO CON PANCIA DI MAIALE	
Carnaroli risotto parmigiana, roasted niman ranch pork belly	18

## Pizza dal Forno a Legna

PIZZA MARGHERITA	
Tomato, basil, oregano & fresh mozzarella cheese	11
SCHIACCIATA PESTO E SALAME	
Organic pesto "salame felino" & mozzarella cheese	12
PIZZA MARINARA	
Tomato, roasted garlic, capers, olives & anchovies	11
PIZZA SALSICCIA E CIPOLLE	
Homemade spicy sausage, medley of onions, tomato & fresh mozzarella	13

## Il Pesce

CAPELANTE ALLA SARDA	
Seared large nova diver scallops with "fregola sarda" lemon capers & asparagus	23
BRANZINO E ZUCCHINE	
Grilled Mediterranean seabass filet or whole with zucchini "trifolate" garlic thyme sauce, black "venere" rice	27

## La Carne

POLLO ARROSTO IN TECIA	
Terra cotta roasted natural free range Rocky Jr. chicken, Yukon potatoes, Bosane olives & oregano	18
CONTROFILETTO ALLO SCALOGNO	
Grilled dry aged bone-in New York steak with Sangiovese, braised shallots	25
COSTOLETTA DI MAIALE	
Grilled Stone Valley Berkshire pork porterhouse, "peperonata" & aceto balsamico	22

## Contorni

RISO NERO	
Sautéed black "venere" rice	5
CAVOLETTI	
Organic brussel sprouts, "guanciale" & shallots	4
PEPERONI ITALIANI	
Organic bell peppers, onion, tomato & Grana Padano	4

Tasting Menu Available 48/64

Buon appetito & grazie mille!