

## **COCKTAILS**

### **NEGRONI DELLA CASA 12**

Ford's Gin, Meletti 1870, Rosso Antico

### **THE CHIAMPAN 14**

Prelus Cabernet Sauvignon, Cocchi Dopo Teatro,  
Paladin Agricanto, Saba, Bittercube Cherry Bark  
Vanilla Bitters

### **FIGURATI! 14**

Purus Vodka, Don Ciccio & Figli Cinque, Luxardo  
Albicocca Apricot, Lurisia Aranciata, Lemon

### **FERNET & COLA 12**

Fernet Branca, Baladin Cola, CO2

### **BISCOTTI SOUR 14**

Faretti Biscotti Famosi, Caffo Vecchia Grappa,  
Dashfire Lemon Bitters, Peychaud's Bitters,  
Bitter Almond, Lemon, Egg White

### **THE BRICK LAYER 14**

Vecchia Romagna Etichetta Nera, Bortolo Nardini  
Tagliatella, Fernet Gancia, Bittermens Orange  
Cream Citrate

### **FRAGOLA FIELDS FOREVER 14**

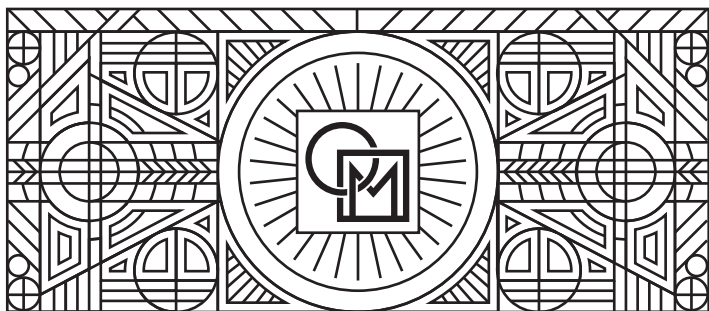
Zardetto di Pino Grappa, Bepi Tosolini Fragola,  
Montanaro 6 PM, Poli Miele, Lemon, Egg White

### **DOLEMITE DON'T NEED NO POSSE 14**

Wild Turkey 101 Bourbon, Nonino Amaro  
Quintessentia, Braulio Amaro Alpino, Zirbenz Stone  
Pine, Weatherby's Orange Saffron Bitters

### **ASA NISI MASA 16**

Malfy Gin, Luxardo Bitter Bianco, Montanaro  
Vermouth di Torino Bianco, Cochineal



## **DRAUGHT**

### **MORETTI LAGER 6**

Lager – Friuli-Venezia Giulia – 4.6%

### **EXTRAOMNES “ZEST” 10**

Dry Hopped Belgian Blonde Ale – Lombardy – 5.3%

### **DEL DUCATO “TORRENTE” 12**

Pale Ale – Emilia Romagna – 5.2%

### **DEL DUCATO “OUD BRUNELLO” 12**

Flemish Sour aged in Brunello Barrels  
Emilia Romagna – 7%

### **GRADO PLATO “CHOCARRUBICA” 12**

Oatmeal Stout – Piedmont – 7%

### **GRADO PLATO “STRADA SAN FELICE” 12**

Chestnut Lager – Piedmont – 8%

### **ALMOND’22 “PINK IPA” 12**

Pink Pepper Italian Pale Ale – Abruzzo – 6.2%

### **TROLL “SHANGRILA” 12**

Curry Spiced Amber Ale – Piedmont – 8.5%

## **BOTTLES**

### **MENABREA “AMBRATA” 10**

Amber – Piedmont – 11.2 oz – 5%

### **DEL DUCATO “KOJI IL RISO” 25**

Sour Ale w/ Black Koji – Emilia Romagna  
11.2 oz – 4.5%

### **BLACK BARREL “YELLOW DOCTOR” 40**

Barrel Aged Wild Ale w/ Thyme – Piedmont  
500 ml – 5.2%

### **GRADO PLATO “CANTUS CAELI” 45**

Beer/Wine/Mead – Piedmont – 500 ml – 10.5%

### **MONTEGIOCO “DEMON HUNTER” 48**

Dark Ale – Piedmont – 750 ml – 8.5%

### **BARLEY “BB10” 60**

Dark Brown Ale w/ Cannonau Grape Saba  
Sardinia – 750 ml – 10%



## VINO

### BOLLICINE

		glass	bottle
NV	Bisol "Jeio" Brut Prosecco DOC, Valdobbiadene	10	38
2016	Cleto Chiarli e Figli "Vecchia Modena" Lambrusco di Sorbara DOC, Modena	12	46
NV	Barone Pizzini "Animante" Franciacorta DOCG, Lombardy	20	78
2004	Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" Trento DOC		250
2007	Ca' del Bosco "Cuvée Annamaria Clementi" Franciacorta Rosé Riserva DOCG		295

### BIANCO

2015	Alois Lageder, Pinot Grigio, Südtirol-Alto Adige IGT, Trentino-Alto Adige	10	38
2015	Buglioni "Il Disperato" Bianco della Venezie IGT, Veneto [Garganega]	11	42
2016	Barone di Valforte, Pecorino, Colli Aprutini IGT, Abruzzo	12	46
2015	Arnaldo-Caprai "Grecante" Grechetto, Colli Martini DOC, Umbria	13	50
2014	Castello di Ama "Al Poggio" Chardonnay di Toscana IGT	16	62

### ROSATO

2016	Luigi Giordano, Nebbiolo Rosato IGT, Piemonte	12	46
------	---	----	----

### ROSSO

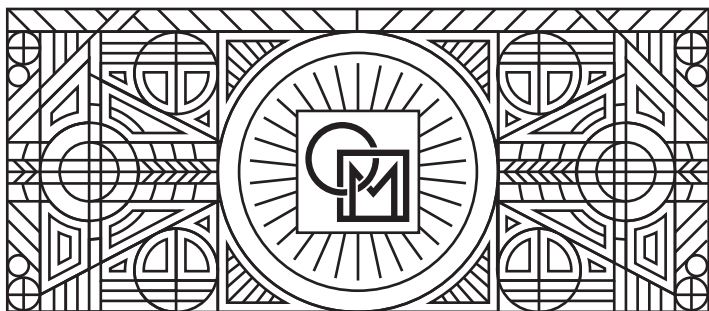
2015	Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso DOC, Sicilia [Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio]	12	46
2014	Giovanni Rosso "Donna Margherita" Barbera d'Alba DOC, Piemonte	13	50
2014	Castello di Volpaia, Chianti Classico DOCG, Toscana	13	50
2014	Marchesi di Grésy "Martinenga" Nebbiolo, Langhe DOC, Piemonte	14	54
2014	Tenuta Sette Cieli "Yantra" Toscana IGT [Cabernet Sauvignon/Merlot]	16	62

### ECCEZIONALE E RARO

		2oz	glass	bottle
2014	Elvio Cagno "Pre-Phylloxera" Barbera d'Alba DOC, Piemonte	11	32	125
2012	Altesino, Brunello di Montalcino DOCG, Toscana	13	38	150
2010	Dal Forno Romano, Valpolicella Superiore DOC, Veneto	17	50	195
1996	Giacomo Borgogno & Figli, Barolo Riserva DOCG, Piemonte	21	63	250
2013	Gaja, Barbaresco DOCG, Piemonte	30	89	350
2013	Tenuta San Guido "Sassicaia" Bolgheri DOC, Toscana	33	99	395

### DOLCE

			glass	bottle
2015	Saracco, Moscato d'Asti DOCG, Piedmonte [.375ml half bottle]		8	30



## **ANTIPASTI**

**MARINATED AND ROASTED OLIVES 8**

**TRUFFLE FONDUTA 18**

**SALUMI 20**

Nduja, Bresaola, Finocchiona & Tartufo

**VEGETABLE GIARDINIERA CRUDITÉ 14**

Black Garlic Bagna Càuda

**FOCACCIA, GRISSINI & CIABATTA 12**

Creamy Truffle Lardo

**OLIVE OIL AND LAMBRUSCO**

**VINEGAR CRISPS 6**

**BRUSCHETTA DEL GIORNO (MP)**

**ULTIMO OLIVES 12**

Filled with Burrata, Wrapped in Nduja,  
Fried in Focaccia Breadcrumbs

**ARUGULA SALAD 10**

Olive oil, Lemon & Pecorino

**PANZANELLA SALAD 12**

Burrata, Basil & Cherry Tomatoes

**TRUFFLE, ROBIOLA & ARTICHOKE PANINI 15**

**NDUJA & BURRATA PANINI 12**

**PORCHETTA, CALABRIAN CHILI,**

**CACIOCAVALLO & ARUGULA PANINI 14**

## **PASTA DEL GIORNO**

**EVERY DAY**

Cacio e Pepe 14

**WEDNESDAY**

Puttanesca and Olive Oil Tuna 14

**THURSDAY**

Bolognese 15

**FRIDAY**

Neonata & Crab 20

**SATURDAY**

Duck Egg & Guanciale Carbonara 18

**SUNDAY**

Pork Neck Ragu 14

## **GELATO 8**

Semplice o Speciale Dell'Otto Mezzo

**HAZELNUT AMARO TOSSOLINO**

**CHOCOLATE NOCINO**

**AFFOGATO**

**SORBETTO AL MIRTO**

**SORBETTO AL LIMONCELLO**