

Spuntini

Snacks for the Table

POTATO FOCACCIA 5

Basil Pesto, Parmesan Fonduta

PESCE PALLA FRITTO 15

Crispy Blowfish Tails, Fennel, Salsa Verde

PATATINE ZUCCA E RICOTTA 12

Squash Chips, Lemon Ricotta, Persimmon Conserva

CALAMARI RIPIENI 16

Stuffed California Squid, 'Nduja, Hazelnut, Valencia Orange

PEPERONI DELLA NONNA 12

Baby Peppers, Pancetta, Pecorino, Parsley, Garlic

OLIVE DELLA CASA 8

Warm Olives, Citrus, Rosemary

Crudo e Crostacei

SEPPIA "TAGLIATELLE" 17

Lightly Marinated Cuttlefish, Passionfruit, Mustard Seed, Fennel

OSTRICHE CON AGRUMI FLOREALI 21

Pacific Oysters, Limoncello Granita, Pink Peppercorn

CRUDO DI CAPESANTE 19

Diver Scallop, 'Nduja, Apple, Kohlrabi, Charred Lime

TONNO E ARANCE ROSSE 23

Yellow Fin Tuna, Blood Orange, Radishes, Chilies

RICCIOLA E PEPERONCINO 18

Amberjack, Stuffed Cherry Peppers, Capers, Lemon

TRE ASSAGGI 36

Tasting of Three Crudi

Caviale e Mozzarella

Caviar & Mozzarella

Warm Zeppole, Prosciutto, Caramelized Onion, Wild Flower Honey

CHOICE OF MOZZARELLA

D.O.P. Mozzarella Di Buffalo 21

House-Made 18

California Stracciatella 19

ADD CAVIAR

Golden Osetra AQ

Kaluga AQ

White Sturgeon 55

Smoked Trout 25

Antipasti

Cold & Hot Small Plates

CAVOLFIORRE ARCOBALENO 19

Sea Urchin, Cauliflower, Guanciale, Finger Lime

INSALATA TRI COLORE 14

Chicories, Polenta Croutons, "Negroni Vinaigrette"

TOPINAMBUR E MORTADELLA 21

Sunchoke, Truffle Vinaigrette, Pistachio

RAGÙ DI FUNGHI 16

Wild Mushrooms, Pine Nut, Farm Egg, Speck

FARINATA DI GAMBERO ROSSO 17

Chickpea & Spicy Shrimp Pancake, Saffron Aioli, Escarole

Forno a Pietra

Brick Oven Pizza

PATATE ALLA CARBONARA 17

Potato, Guanciale, Black Pepper, Pecorino, Egg

MERCADO 16

Sweet Peppers, Crushed Tomatoes, Provolone, Ricotta

VONGOLE 21

Little Neck Clams, Mozzarella, Garlic, Fennel, Chile

MACELLAIO 18

Sopressata, Lardo, Pork Sausage, Mozzarella, Grana Padano

MARGHERITA 16

Fiore di Latte, Basil, Olive Oil

Pasta Fatta in Casa

All Pasta Made by Hand

AGNOLOTTI DI GRANCHIO 24

Dungeness Crab, Truffle, Butternut Squash, Sea Urchin

TAGLIATELLE AL NERO 21

Squid Ink Pasta, Octopus, Mussels, Calabrian Chile

RIGATONI "ALL'AMATRICIANA DI MARE" 19

Smoked Tuna Belly, Pecorino Romano, Pomodoro

CAVATELLI ALLA ROMANA 22

Ricotta Cavatelli, Spicy Tripe, Pancetta, Mint

GEMELLI DI CASTAGNE "RAGÙ D'ANATRA" 21

Chestnut Pasta, Duck Liver Ragù, Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE 20

Clams, Grist & Toll Whole Wheat, Spicy Broccoli

Arrostato di Pesce

Grilled Wild Fish | Served with Choice of Salsa Verde, Livornese, or Smoked Butter

Premium Fish from Our Coast and the Mediterranean Sea

Whole Fish

ROMBO 64

Turbot

BRANZINO 54

Wild Bass

PESCE SPADA 34

Pacific Swordfish

Cut to Order

DENTICE IMPERIALE 31

Red Snapper

ARAGOSTA 68

Grilled Butter-Basted Lobster

PESCE DEL GIORNO AQ

Catch of the Day

Carne da Pascolo

Pasture-Raised Meats

POLLO AL MATTONE 26

Brick-Pressed Chicken -
Chickpea Conserva

COSTOLA DI MANZO 48

18oz Bone-In NY Strip -
Lardo-Wrapped Scallions

ANATRA ARROSTO PER DUE 68

Aged Roasted Duck for Two -
Lavender Honey & Fennel Seed

Contorni

Seasonal Market Vegetables

CAVOLETTI DI BRUXELLES 9

Black Garlic - "Bagna Cauda"

HEIRLOOM CAROTE 9

Agrodolce, Carrot Crumb

CIPOLLINI FRITTI 9

Pomegranate Molasses

BROCCOLI DI CICCIO ALLA FRA DIAVOLA 8

Calabrian Chile, Preserved Orange

GRIST & TOLL POLENTA SPEZIATA 11

Fresh Mozzarella, Pomodoro

PATATE CROCCANTI 8

Bottarga, Roasted Garlic