



PANE E STUZZI

FOCACCIA DELLA CASA [6]
*48 hour fermentation, Colorado-milled grains,
extra-virgin olive oil*

CONSERVA DI VERDURE [8]
*rotating preserved and
pickled vegetables*

CONSERVA DI PESCE [MP]
rotating tinned fish

OLIVE E NOCI [8]
*marinated olives,
salted marcona almonds*

PIATTI DI FORMAGGI* [21]
*whipped ricotta, robiola,
piave vecchio*

PIATTI DI SALUMI [25]
*mortadella, speck alto adige,
coppa calabrese*

ANTIPASTI

INSALATA DI FORTEZZA [14]
*green goddess, piave cheese,
pickled shallots, toasted foccacia*

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE [18]
*rancho durazno melon, fermented honey,
esoterra herbs*

POMODORO BRUCIATO E CRUDO [15]
*heirloom tomato, puffed sorghum,
marigold salsa verde*

CARPACCIO DI BISONTE* [18]
*bison tenderloin, fennel soubise
cured egg yolk*

PANISSA E PARMIGIANO REGGIANO [16]
chickpea fritter, parmigiano espuma, chives

PRIMI

AGNOLOTTI DI TOMA PIEMONTESE [21/32]
*toma cheese fonduta,
porcini mushroom, lemon thyme*

TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA [24/37]
duck & pork ragu, chili flake

BUCATINI ALLA CARBONARA* [21/32]
*balsamic-cured egg yolk, guanciale,
pecorino romano, grana padano*

CAVATELLI DI SPINACI [20/31]
pistachio pesto, asparagus

SECONDI

MAIALE [35]
*pork belly confit, toasted focaccia,
heirloom tomato, royal corona beans*

ANATRA* [38]
duck breast, cherry jus

CAPELANTE [42]
*scallop, acquerello risotto,
parmigiano reggiano, gremolata*

MANZO E CONTORNI

NEW YORK STRIP* [52]
*12 oz Calicrate American Wagyu,
garlic confit, sea salt, extra-virgin olive oil*

RIBEYE* [75]
*20 oz Calicrate American Wagyu,
garlic confit, sea salt, extra virgin olive oil*



CHICORY LETTUCE [10]
anchovy - brown butter vinaigrette

NEW POTATO [10]
beef tallow, rosemary

WOOD-FIRED VEGETABLES [10]
roasted garlic gremolata, pine nut