

C I C C A L A

A N T I P A S T I

POLPETTE AL SUGO 19
Neapolitan-style meatballs,
San Marzano tomatoes DOP,
Parmigiano Reggiano DOP, basil

SCAMPI IN PADELLA 20
Pan-roasted prawns, cannellini
beans, peperone crusco IGP

FIORI DI ZUCCA 18
Fried ricotta-stuffed squash
blossoms, San Marzano
tomatoes DOP

Antipasto Misto Della Casa
A tablescape of assorted salumi, cheeses,
and traditional southern Italian antipasti
for the table 24pp
2 person minimum
full table participation required

CAPRESE DI BURRATA 19
Local Pugliese-style burrata,
Heirloom tomatoes, cucumber,
basil, oregano, extra virgin olive oil

INSALATA DI RUCOLA 18
Baby arugula salad,
local strawberries, Gorgonzola
dolce DOP, candied walnuts,
primitivo vinaigrette

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 20
Roasted organic eggplant, San
Marzano tomatoes DOP, basil,
buffalo mozzarella, Parmigiano

POLPO ALLE BRACE 20
Grilled octopus, frisée lettuce,
chickpeas, lemon-caper salsa
verde

P R I M I

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 27
Potato gnocchi, San Marzano toma-
toes DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
fior di latte mozzarella

CAVATELLI ASPARAGI E GAMBERI 27
Cavatelli, local asparagus, head-on
prawns, garlic, white wine, parsley,
Piennolo del Vesuvio tomatoes DOP

CAPPELLACCI DI GRANCHI 31
Blue crab-filled cappellacci, yellow
Piennolo del vesuvio tomatoes DOP,
summer squash, botarga

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 26
Mezze Maniche, San Marzano
tomatoes DOP, Guanciale,
Parmigiano Reggiano DOP

MACCHERONI ALLA CHITARRA 28
“Guitar-cut” maccheroni,
teramana-style meatballs, San Marzano
tomatoes DOP, Parmigiano Reggiano
DOP

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 28
Spaghetti, Manilla clams, garlic,
peperoncino, parsley, white wine

S E C O N D I

AGNELLO IN PADELLA 47
Roasted lamb rack, Sicilian
eggplant caponata, mint,
pine nuts, “mosto cotto”

ORATA IN ACQUA PAZZA 55
Whole-roasted Mediterranean
Dorade, cherry tomatoes, garlic,
olives, capers, white wine, parsley

COSTATA DI MANZO PER DUE 125
Char-grilled beef ribeye for
two, grilled asparagus, bagna
cauda, Parmigiano Reggiano
DOP

PESCE SPADA 45
Grilled swordfish fillet,
Sicilian pistachio salsa verde, shaved
fennel and orange salad

POLLO ALLO SCARPARELLO 35
Roasted half chicken, pork sausage,
hot and sweet pickled peppers,
rosemary

C O N T O R N I

ASPARAGI 12
Charred asparagus in “bagna cauda”

PATTATE AL FORNO 12
Roasted rosemary potatoes

SPINACI IN PADELLA 12
Sauteed baby spinach, garlic

PIPI E PATATE 12
Potatoes and fried sweet peppers

FAGIOLI ALL'UCELLETTA 12
Cannellini beans, rosemary

FRIGGITELLI 12
Fried sweet peppers, cherry tomato

GIUGNO 2024

Dinner

