

SMOKED EGGPLANT

oregano, pimenton

8

BEEF TARTARE

prime striploin, parmigiano reggiano, chives

22

ARANCINI

“cacio e pepe”

15

BURRATA

peas, coppa, mint

18

STRACCIATELLA

fried green tomatoes, peperonata

20

Dessert

PANNA COTTA

*mascarpone, lemon curd, roasted rhubarb,
candied almonds*

TORTA DI CIOCCOLATE E NOCCIOLE

*dark chocolate ganache, hazelnut crunch,
fernet branca gelato*

SEMIFREDDO

strawberry, cornmeal crumble, lemon

GELATI E SORBETTI

salted caramel, chocolate, rhubarb

AFFOGATO*

fior di latte gelato, la colombe espresso

**"Spike It" \$7 (Poli Mandorla, Amaretto, Frangelico)*

\$12

BAR FORTUNA

DISCO NAP

sparkling rose, aperol, orange, chamomile

IL PAVONE

dark rum, pineapple, coconut, lime, bitters

SES SALINES G&T

gin, tonic water, citrus, juniper

BROOKLYN COCKTAIL

rye whiskey, chai infused vermouth, chamomile

SHERRY COBBLER

gin, sherry, blackberry, lemon

THE SPRITZ

select aperitivo, dry white wine, prosecco

VILLE D'ESTE

gin, aperol, rhubarb, lemon, prosecco

CABRONI NO. 2

tequila, mirto de sardegna, campari

LA MIKANA

gin, grapefruit cordial, prosecco, rosemary

VIVA VIDA

tequila, jalapeno-infused green chartreuse, mezcal, agave, cucumber

\$15

AL BICCHIERE

<i>Zardetto, Conegliano Prosecco Superiore Brut NV.....</i>	<i>14/54</i>
<i>Lancelot-Pienne, Blanc de Blancs Brut Champagne NV.....</i>	<i>24/94</i>
<i>Polvanera, Primitivo Rose Brut NV.....</i>	<i>15/58</i>

ROSE

<i>Le Casematte, Nerello Mascalese, Rosematte Etna 2016.....</i>	<i>14/54</i>
--	--------------

BIANCO

<i>Gradis'Ciutta, Sauvignon Blanc 2015.....</i>	<i>13/50</i>
<i>Thomas Niedermayr, Bronner 2015</i>	<i>20/76</i>

ROSSO

<i>Cozzo Mario, Langhe Freisa 2015</i>	<i>14/56</i>
<i>Collina dei Lecci, Sangiovese, Brunello di Montalcino 2008.....</i>	<i>23/90</i>

BOTTIGLIE SPUMANTI

<i>Arcari e Danesi, Franciacorta Dosaggio Zero NV.....</i>	<i>100</i>
<i>Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Millesimato 2009.....</i>	<i>180</i>
<i>Solo Uva, Franciacorta NV.....</i>	<i>85</i>
<i>Lini, Lambrusca Rosso Lambrusco NV.....</i>	<i>45</i>
<i>Blanc de Morgex et de La Salle, Metodo Classico.....</i>	<i>145</i>
<i>Tasca d'Almerita, Almerita Brut Contea di Sclafani 2009.....</i>	<i>85</i>
<i>Krug, Grand Cuvée NV.....</i>	<i>375</i>
<i>Delamotte, Blanc de Blancs 2004.....</i>	<i>215</i>
<i>Vilmart & Cia, Grande Réserve NV.....</i>	<i>133</i>
<i>Sousa et Fils, Champagne Grand Cru Cuvée 3A NV.....</i>	<i>178</i>
<i>J. Dumangin Fils, Extra Brut Rosé NV.....</i>	<i>175</i>
<i>Champagne Moutard Père & Fils, Brut Rosé NV.....</i>	<i>92</i>
<i>Sousa et Fils, Champagne Brut Rosé NV.....</i>	<i>160</i>
<i>Charles Heidsieck, Rosé Reserve NV.....</i>	<i>145</i>