

# Aperitivo

menu

## Choice of Pasta

### Bucatini all'Amatriciana

*Guanciale, tomato, pecorino, black pepper*

### Spaghetti al Polpo

*Squid ink spaghetti, octopus, black olive, stracciatella, parsley*

### Risotto Cacio e Pepe

*Parmesan + pepper risotto, scampi crudo, dill, mandarin oil (gf)*

### Cappellacci di Zucca

*Pumpkin cappellacci, brown butter, sage, amaretto crumb (vg)*

### Agnolotti alla Cacciatora

*Braised chicken, capsicum, chicken consommé, olive tapenade (df)*

### Gnocchi Carbonara

*Potato gnocchi, pecorino, guanciale, egg yolk (gf)*

*perfectly paired with a glass of  
Sommelier selected wine*

df – dairy free | gf – gluten free | n – contains nut  
o – optional | v – vegan | vg – vegetarian

**FIRMA**  
italian