



Spuntini

Panissa fritta - Golden chickpea fries 6
House made Focaccia & Prosciutto di San Daniele 10
Marinated olives (Gaeta, Cerignola & Taggiasca) 4

Crostini

Pâté di fegato - Liver pâté 6
Sarde in Saor - Venetian style sweet & sour sardines 6
Cipolle in agrodolce e fontina - Balsamic braised onions & fontina 6
Gorgonzola, pere e noci - Gorgonzola, pear & walnut 6

Salumi

Speck, Recla, Alto Adige 8
Prosciutto di San Daniele, Principe, Friuli 8
Salame gentile, Fra'Mani, Berkeley CA 8
All three for 16

Formaggi

Pecorino, Toscana 8
Fior di Langa, Piemonte 8
Caprotto, Campania 8
All 3 cheeses 16

Insalate e Zuppa

Zuppa di ceci e gamberi
Creamy chickpea soup with shrimp, fennel & anise seed 9
Insalata di lattuga
Mixed organic lettuce, Olive oil, lemon & croutons 7
Insalata invernale
Salad of beet, goat cheese & frisee 8

Pesce, Carne e Pasta

Tonno Alla Palermitana - Seared Ahi tuna with saffron and oregano breaded crust 14
Anatra brasata - Liberty farms duck leg braised in red wine with lentils 14
Bistecca con rucola e Parmigiano - Prather Ranch top sirloin with arugula and Parmigiano 14
Gnocchi con asparagi, cipolle e pecorino - House made potato gnocchi, spring onion, asparagus & shaved pecorino 13
Casarecce spinaci e ricotta - Baia pasta (Oakland CA) with spinach, Bellwether farms ricotta 12/17
Tagliatelle al ragù - House-made pasta with 4 hour Marin Sun Farms pork and beef ragù 12/17

Dolci

Affogato - Vanilla gelato and Temple espresso 7
Panna cotta with red wine poached pears & candied pecans 7
Vino Dolce e cantucci - Moscato Reale dessert wine & cookies 12
Budino al caramello salato - salted caramel pudding 7
Torta al cioccolato - Flourless chocolate cake 7