



**I PIATTELLI**

- Vitello tonnato 16  
*veal, tuna, capers*
- Tortino di melanzane 14  
*eggplant, parmigiano, mozzarella*
- Fritto Misto\* 18  
*crispy fish, shellfish, seasonal vegetables*
- Minestrone 11  
*seasonal vegetable soup, parmigiano, croutons*

**IL SALUME**

- Prosciutto di San Daniele 19  
*grilled bread, lardo, marinated olives*

**L'INSALATA**

- Mozzarella di bufala 17  
*buffalo mozzarella, chicories, capers, golden raisins*
- Insalata 10 Corso Como + 16  
*mixed greens, carrot, radish, cucumber, avocado, sesame*
- Insalata di stagione + 15  
*seasonal vegetables, apple, cannellini beans*  
+ add salmon 12  
+ add shrimp 12  
+ add chicken 10

**I RISOTTI**

- Risotto Milanese 19  
*saffron, parmigiano*

**IL PESCE**

- Branzino al vapore\* 29  
*extra virgin olive oil, "uccelletto" beans*

**IL BRUNCH**

- Frittata 16  
*spinach, mushrooms, parmigiano*
- Crostino di polpettine 16  
*beef meatball crostino, tomato, mozzarella, basil*
- Uovo in purgatorio 16  
*poached eggs, tomatoes, peperoncini*
- Uovo al forno 17  
*baked eggs, pork sausage, kale*

**LA PASTA**

- Spaghetti al pomodoro 17  
*piennolo del Vesuvio tomatoes, basil*
- Gnocchi burro e salvia 20  
*potato, crispy parmigiano, sage*
- Lasagna verde bolognese 22  
*tomato, bechamel, parmigiano*
- Bigoli cacio e pepe 19  
*pecorino romano, black pepper*
- Pasta Struncatura 20  
*multigrain spaghetti, neonata, bread crumbs*

**LE VERDURE**

- Spinaci saltati 10  
*sautéed spinach, lemon*
- Purea di patate all'olio 10  
*yukon gold potato purée, Taggiasca olive oil*
- Verdure di stagione 12  
*sautéed seasonal vegetables*

**SPECIALTY BRUNCH COCKTAILS**

- 10 Corso Como ..... 18  
*hornitos plata, amaro montenegro, blood orange, lime, agave*
- Bellini ..... 16  
*peach, prosecco*
- Mimosa ..... 15  
*fresh orange, prosecco*
- Bloody Mary ..... 15  
*grey goose, fresh tomato, lemon*

**WINES**

- |   | GLASS | BOTTLE |
|---|-------|--------|
| <b>White</b>  |       |        |
| Soave, Latium, Veneto 2017 .....                                      | 12    | 46     |
| Vignoles, Keuka Lake Vineyards, Finger Lakes 2015 .....               | 13    | 48     |
| Sauvignon Blanc, Macari, Long Island 2016 .....                       | 16    | 58     |
| Etna Bianco, Palmento Costanzo, Sicilia 2017 .....                    | 21    | 83     |
| <b>Rosé</b>   |       |        |
| Rosa Alba Rosé, Pierpaolo Pacorari, Friuli Venezia Giulia 2017 .....  | 14    | 49     |
| <b>Red</b>  |       |        |
| Nebbiolo Langhe, Guidobono, Piemonte 2016 .....                       | 13    | 47     |
| Sangiovese Poggio al Tempio, Santa Vittori, Toscana 2015 .....        | 14    | 44     |
| Pinot Noir, Montebruno, Oregon 2014 .....                             | 18    | 63     |
| Chianti Nipozzano, Riserva, Frescobaldi, Toscana 2014 .....           | 17    | 66     |
| Sette Merlot-Cabernet Franc, Macari, Long Island NV .....             | 13    | 43     |
| Teroldego, Roeno, Veneto 2015 .....                                   | 12    | 39     |
| Brunello di Montalcino, La Fiorita, Toscana 2012 .....                | 29    | 121    |
| <b>Spumante &amp; Champagne</b>                                       |       |        |
| Prosecco Valdobbiadene Primario, Ruge, Veneto NV .....                | 12    | 43     |
| Franciacorta Brut, Barone Pizzini, Lombardia NV .....                 | 18    | 66     |
| Franciacorta Rosé Brut "Freccianera", Berlucchi, Lombardia 2013 ..... | 19    | 73     |
| Champagne Brut, Delamotte NV .....                                    | 26    | 95     |
| Champagne Brut, Veuve Clicquot NV .....                               | 29    | 108    |

**COFFEE**

- Espresso 4
- Macchiato 5
- Cappuccino 6
- Espresso Doppio 5
- Café au Lait 5
- Coffee 3
- Cioccolato Caldo 8

**JUICE**

- Orange 6
- Grapefruit 6
- Apple 5
- Grenade 6

**TEA**

- Sencha Green 4
- Organic Green 4
- Earl grey 4
- Chamomile 4

**VEGETABLE JUICE**

- PG 7  
*Pineapple, Ginger*
- KPL 7  
*Kale, Pineapple, Lime*

**BEVERAGE**

- Hot Apple Cider 6
- Lurisia Mineral Water 7
- Pepsi-Cola 5
- Ginger Ale 5
- Club Soda 5
- Tonic Water 5

Chef Jordan Frosolone

\* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

- vegan
- vegetarian
- gluten free

