











I PIATTELLI

Vitello tonnato 	16
<i>veal, tuna, capers</i>	
Polpettine pomodoro & mozzarella	16
<i>beef meatball, tomato, mozzarella, basil</i>	
Tortino di melanzane  	14
<i>eggplant, parmigiano, mozzarella</i>	
Carpaccio di tonno* 	15
<i>raw tuna carpaccio, artichokes</i>	
Fritto Misto* 	18
<i>crispy fish, shellfish, seasonal vegetables</i>	
Minestrone 	11
<i>seasonal vegetable soup, parmigiano, croutons</i>	





IL SALUME

Prosciutto di San Daniele	19
<i>grilled bread, lardo, marinated olives</i>	

L'INSALATA

Mozzarella di bufala  	17
<i>buffalo mozzarella, chicories, capers, golden raisins</i>	
Insalata 10 Corso Como +  	16
<i>mixed greens, carrot, radish, cucumber, avocado, sesame</i>	




LA PASTA

Spaghetti al pomodoro 	17
<i>piennolo del Vesuvio tomatoes, basil</i>	
Gnocchi burro e salvia 	20
<i>potato, crispy parmigiano, sage</i>	
Spaghetti bottarga	22
<i>mullet roe, garlic</i>	
Lasagna verde bolognese	22
<i>tomato, bechamel, parmigiano</i>	
Panzerotti di funghi 	22
<i>mixed mushrooms, chestnuts, mascarpone</i>	
Agnolotti di la tur	23
<i>la tur cheese, black truffle</i>	
Bigoli cacio e pepe 	19
<i>pecorino romano, black pepper</i>	
Pasta Struncatura	20
<i>multigrain spaghetti, neonata, breadcrumbs</i>	





I RISOTTI

Risotto Milanese  	19
<i>saffron, parmigiano</i>	
Risotto di Zucca  	19
<i>autumn squash, mascarpone</i>	


IL PESCE

Razza 	29
<i>roasted skate, sautéed greens, capers, citrus</i>	
Branzino al vapore* 	29
<i>extra virgin olive oil, "uccelletto" beans</i>	
Halibut 	32
<i>potatoes, olives, datterino giallo tomatoes, clams</i>	













LA CARNE

Costoletta alla Milanese	40
<i>classic veal milanese, lemon</i>	
Tagliata di manzo  	42
<i>beef ribeye, fava bean purée, spigarello</i>	
Trio di maiale  	34
<i>pork loin, sausage, belly, cannellini beans</i>	

IL POLLO

Pollo arrosto* 	27
<i>roasted and braised chicken, potato purée, chilis</i>	

LE VERDURE

Spinaci saltati   	9
<i>sautéed spinach, lemon</i>	
Purea di patate all'olio   	9
<i>yukon gold potato purée, Taggiasca olive oil</i>	
Verdure di stagione   	11
<i>sautéed seasonal vegetables</i>	
Zucca al forno   	10
<i>baked squash, parmigiano, breadcrumbs</i>	

COFFEE

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

TEA

Sencha Green	4
Organic Green	4
Earl grey	4
Chamomile	4

BEVERAGE

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

JUICE

Orange	6
Grapefruit	6
Apple	5
Grenade	6

VEGETABLE JUICE

PG	7
<i>Pineapple, Ginger</i>	
KPL	7
<i>Kale, Pineapple, Lime</i>	

Chef Jordan Frosolone

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

  vegan
 vegetarian
 gluten free

