

\$105 per Guest  
Optional wine pairings pricing TBD

**Antipasti**

**pasticcio di scarola** escarole, anchovy, pine nut, raisin

**insalata di calamari** nepitella, lemon, ceci bean, ogo seaweed

**baccala con peperoni alla napoletana** salt cod,  
jimmy nardello pepper, raisin, tomato, chili, breadcrumbs

**Pizza**

**vongole** savoury clams, garlic confitura, castelvetro olive, chili

**Primi**

**tonnarelli** sea urchin, preserved meyer lemon, fennel pollen

**ravioli** dried san marzano tomato, ricotta, bottarga

**Secondo**

**dungeness crab** sea lettuce, lemon, olio nuovo

**Contorni**

**insalata di rinforzo** carrot, celery, cauliflower, olive, caper, colatura

**patata** salmon roe, chive

**Dessert**

**zuppa inglese alla napoletana** maraschino, amarena cherry, meringue

**coccola di natale** onde, chocolate walnut crinkle, torrone, lemon semolina,  
hazelnut cherry biscotti, chocolate caramel truffle