



PRICELESS

Rooftop Menu

Small Plates

Mozzarella Bufalina \$14

Warm Zucchini Blossom, Summer Vegetables Caponata

Polipetto \$15

Baby Charred Octopus, Romano Beans, "Beccafico"

Tonno alla Piastra \$14

Seared Tuna, Piennolo del Vesuvio Tomato, Artichokes,
Pecorino Toscano

Branzino \$13

Thinly Sliced Carpaccio, Breakfast Radish, Sorrento Lemon, Mentuccia,
"Mirum" Extra Virgin Olive Oil

Spaghettoni \$17

Chilled Angel Hair, Crème Fraîche, Caviar, Lemon Scent

Bruschetta Calda \$14

Scamorza, Pepper, Cured Pork, Agrodolce

Polletto \$17

Pressed Young Chicken, Chanterelles Sott'olio, Cacciatore, Herbs

Dessert

Semifreddo al Limoncello \$10

Pan di Spagna \$10

White Chocolate Crumble

Sparkling Wine

Prosecco \$14

Valdo "Cuvée 1926"

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Veneto

Sparkling Rosé \$15

Terrazze dell'Etna, Brut Rosé

Metodo Classico, Sicilia 2013

Rosé

Rosé \$16

Terra Costantino, "deAetna"

Etna Rosato D.O.C., Sicilia 2018

White Wine

Gavi di Gavi \$14

Broglià "La Meirana"

Gavi D.O.C.G., Piemonte 2018

Fiano \$15

Piero Mastroberardino "Radici"

Fiano di Avellino D.O.C.G., Campania 2017

Vermentino \$15

Pedres "Thilibas"

Vermentino di Gallura D.O.C.G., Sardinia 2018

Red Wine

Frappato \$15

Valle dell'Acate

Vittoria Frappato D.O.C., Sicilia 2017

Cabernet Sauvignon Blend \$13

Torre "Vigna Claudia"

Emilia-Romagna 2017

Sangiovese \$22

Gianni Brunelli

Rosso di Montalcino, Toscana 2017

Beer

Peroni \$8

Lager

Birrificio del Ducato \$14

Viæmilia Pale Lager

Cocktail

Kosho Negroni \$16

Gin, Campari, Sweet Vermouth

Blackberries & Yuzu Kosho

Sbagliato \$16

Campari, Sweet Vermouth, Saline

Soda Water & Brut Champagne