

Weekly Specials

Antipasti

Salamì Artigianali con Carciofi Sott'olio 14
Three imported artisanal salamis, marinated artichokes

Tonno Rosso Affumicato 15
Smoked Ahi tuna, arugula, lemon vinaigrette

Insalata di Finocchi e Arance con Ricotta Salata 12
Orange, fennel & arugula salad, aged ricotta

Primi & Secondi

Tagliatelle al Sugo di Maiale 15/20
Ribbon pasta, traditional pork ragù

Spaghetti con Melanzane 15/20
Spaghetti, roasted eggplant, tomato, aged ricotta

Salsicce di Maiale con Verze "Sofegae" 24
Roasted spicy pork sausages, cabbage, mustard, horseradish

Dolce & Formaggio

Semifreddo ai Frutti di Bosco 10
Mixed berries parfait, shaved chocolate

Blu del Monviso 10
Mild, creamy blue veined cow's milk cheese from Piemonte

I Sughì Classici

Classic Pasta Sauces

Spaghetti

Aglìo e Olio 13/18
garlic, parsley, peperoncino, extra virgin olive oil

Marinara 13/18
tomato sauce, anchovies, garlic, parsley

Arrabbiata 13/18
tomato sauce, garlic, peperoncino

Pomodoro 13/18
fresh tomato sauce

Puttanesca 15/20
garlic, anchovies, olives, capers, spicy tomato

Carbonara 15/20
egg yolk, pork jowl, black pepper, pecorino

Tagliatelle

Burro e Salvia 13/17
butter, sage, Grana Padano

Boscaiola 15/20
mushrooms, ham, peas, cream, tomato