

小さい			
大石牡蠣	48.00ドル	マグロのタルタル	32.00ドル
牡蠣12個、柚子ミニョネット添え		塩漬けメバチマグロ、トリュフライムビネグレット、エブリシングスパイス、パフクラッカー添え	
ハマチクルード	29.00ドル	焼きタコ	32.00ドル
ハマチ、フィンガーライム、ゆず、大根、ミント、燻製トラウトの卵、アボカドオリーブオイル		ゆず胡椒、みかんはちみつ、ネギ、バジルオイル	
揚げモツァレラ	22.00ドル	スモークビーフカルパッチョ	34.00ドル
自家製モツァレラチーズ、サワードウブレッドクラム、スパイシーマリナーソース、バジル、パセリ、レモンの皮		クリークストーン特選フィレ、牛脂トリュフアイオリ、ペペロンチーニ、ローズマリーポテトチップス添え	
スパイシーなソプレッサタミートボール	26.00ドル	テーブルサイドモツァレラ	120.00ドル
ドライエイジングビーフ、伝統品種の豚肉、アラビアータソース、シェリー酒、ローストガーリック、ポテトビュール		目の前で伸ばして作られる新鮮なベルジョイオソースチーズ1ポンドに、マリネしたトマト、バジル、焼きたてのブッチャパン、サラミ、温めたオリーブ、ローストビーマンを添えて。	
サラダ			
小さな宝石	24.00ドル	在来種のトマト	25.00ドル
カラブリア牧場、究極のクルトン、バルミジャーノ・レッジャーノ		ブッラータ・ディ・ブファアラ、金柑胡椒、胡椒のビクルス、ライム、海塩、バジル	
ルッコラ	23.00ドル	ケールシーザー	24.00ドル
バルメザンチーズのフリコ、レモンと地元産ハチミツのビネグレット、ペコリーノチーズ、黒コショウ		味噌、タヒニ、ゴマパン粉、ニンニク	
ピザ			
OGスクエア	30.00ドル	キノコ王	40.00ドル
トマト、自家製モツァレラ、チェダー、シチリアオレガノ、バルミジャーノ・レッジャーノ		ローストマッシュルーム、白ワインレモンクリーム、ビクルスにしたエシャロット、タイム、季節のトリュフ	
究極のペパロニスクエア	31.00ドル	温かいシーフードタワーとシャンパン	600.00ドル
トマト、自家製モツァレラ、ンドゥーヤ、シチリアオレガノ、エゾペパロニ、チリのビクルス、蜂蜜		特別な演出とともに、シャンパン1本付きのシーフードタワー体験をお楽しみください！内容：メイン産ロブスターの丸ごとロースト、牛脂で揚げたホタテ、オイスターロックフェラー、グリルしたムール貝、そしてタタンジェ・ブリュット・ラ・フランセーズ	
パスタ			
マッシュルームニョッキ	37.00ドル	スパゲッティとミートボール	37.00ドル
発酵バター、コンセルバ、燻製卵黄、黒トリュフ、ペコリーノチーズ		ソプレサータ、トマト、ニンニク、バジル、バルメザンチーズ	
アサリのリングイネ	42.00ドル	ブッラータ&イングリッシュビーのトリアンゴリ	39.00ドル
マニラアサリ、パンチェッタ、ニンニク風味のスープ、ベルモット、フェネル		スベック、エシャロットジャム、黒トリュフ、サバ	
パスタ・アッラ・ゾッツォーナ	43.00ドル		
自家製スパイシーフェネルソーセージ、グアンチャーレ、トマト、ペコリーノ、卵黄			
主要			
市場の魚のピカタ	44.00ドル	フィレミニョン	65.00ドル
ブランジーノ、レモン、ケッパー、パセリ		6オンスのクリークストーンフィレ、バター、海塩、骨髓ソース添え	
｜オシェトラキャビア 14g	80.00ドル	オーストラリア産和牛リブキャップ	84.00ドル
ナスロール	38.00ドル	8オンスのアイコンXB和牛、グリーンガーリックバター、サルサベルデ	
ホイップリコッタチーズ、伝統的なトマトソース、ヴィーガンオプションあり		ニューヨークストリップの最高のロケーション	
チキンバルミジャーノ	49.00ドル	12オンスのクリークストーン・ブライムストリップステーキ、バター、仔牛肉のジュース添え	
メアリーの鶏胸肉、スパイシーマリナーソース、自家製モツァレラチーズ、バルミジャーノ・レッジャーノ、バジルオイル、パセリ、レモンの皮、サワードウブレッドクラム		トマホーク	
｜スパゲッティ・ボモドーロ		40オンスのクリークストーン・トマホーク、海塩、レモン、バター	
ルミナラムチョップ	53.00ドル	｜カラブリア風バターで煮込んだロブスターテール	65.00ドル
ヴァドゥヴァン、ミント、ピスタチオ		｜マリネしたエビ	24.00ドル
ホタテのロースト	47.00ドル	｜季節のトリュフ	25.00ドル
ひよこ豆のラグー、カラブリア産チリ、パフキヌア、ペビーケール			
側			
暖かいブリュッセル	18.00ドル	牛脂とローズマリー風味のポテト	19.00ドル
バルメザンチーズのビネグレットソース、ハニーリップアップル、赤玉ねぎのビクルス、砂糖漬けヘーゼルナッツ		フィンガリングポテト、味付け牛脂バター、ニンニク、揚げハーブ、ペコリーノチーズ	
ししとうのソテー	20.00ドル	グリルしたホワイタスバラガス	22.00ドル
パチャママ農園産ベッパーパーコン、味噌、鰹節		カチョエベ風、ピンクベッパー、マルドン、レモン	
		マッシュポテト	17.00ドル
		シンプルにホイップ	