

Brunch

Saturday & Sunday
from 10am to 3pm

CESTO DEL CAFFE / 12
assorted oretta caffe pastries

ARANCINO / 16
saffron rice filled with pork ragu, bechamel, mozzarella, parmigiano

CALZONE RIPIENO / 17
fior di latte, preserved tomato, prosciutto cotto, arugula

SPEZZATINO DI POMODORO / 19
stewed tomato, bread, fried egg, basil

FOCACCIA PORCHETTA / 19
housemade porchetta, arugula, fried egg, insalata

FRITELLE / 20
lemon cakes, seasonal fruit, sweet mascarpone, maple syrup

SALMONE AFFUMICATA / 19
smoked salmon, red onion, capers, hard boiled egg

FRITTATA DI SPAGHETTI / 18
spaghetti frittata, peas, prosciutto cotto

AVOCADO TOAST / 20
toasted sourdough, avocado, egg, marinated tomato

FRITTO DI CALAMARI / 24
scallions, lemon aioli

UOVA BURRATA E TARTUFO / 24
scrambled egg, burrata, black truffle, toasted focaccia

TAGLIATA DI MANZO / 28
6 oz flatiron steak, fried egg, potato, black truffle

insalate

MISTA / 15
romaine, endive, tomato, cucumber, onion, fennel, salamoia dressing

CESARE / 17
romaine hearts, bagna cauda, parmigiano, focaccia crumble, anchovies, crispy prosciutto

paste

Senza Glutine +5
make any pasta gluten free

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE / 24
veal bolognese, parmigiano

LINGUINE CARBONARA / 25
pecorino, guanciale, black pepper

BRUNCH SPECIAL \$45

additional mimosas +5 each



MIMOSA
+
ANYTHING FROM OUR MENU
+
BOMBOLONE

pizze

La Snella +5
make any pizza gluten free

MARGHERITA / 18
tomato, fior di latte, parmigiano, basil

PEPPERONI / 19
tomato, fior di latte, mozzarella, Ezzo pepperoni

TRAPANESE / 20
buffalo mozzarella, almond & tomato pesto, eggplant, basil

SALSICCIA / 22
tomato, fior di latte, pork sausage, red onion, basil

PORCHETTA / 22
fior di latte, fontina, shaved Italian spiced pork belly, Yukon gold potato, rosemary

CARDINALE / 23
tomato, fior di latte, spicy salami, roasted red pepper, black olives

LA PARMA / 23
fior di latte, shallot garlic purée, arugula, prosciutto, parmigiano

MORTADELLA / 24
artichoke purée, mortadella, crisp artichoke, stracciatella, candied tomato, pistachio

PIEMONTE / 25
fior di latte, fontina, mixed roasted mushrooms, truffle crema, garlic purée *add truffle MP 2gr

BURRATA / 26
tomato, burrata, basil *add truffle MP 2gr

ORETTA

AUTENTICO, PASSIONE, PERFEZIONE, SEMPLICITÀ

GABRIELE DI MARCO
EXECUTIVE CHEF

RAFFAELE VENTRONE
CHEF DE CUISINE