



S A G E

LA BISTECCA BY MARIO PAGÁN

Antipasti

ARANCINI DI TONO CRUDO
Crispy Saffron Rice Cake, Tuna Tartar, Basil, Peperoncini
Aioli 19.

CAESAR ALLA BRUCIATA
Charred Romaine, Anchovies, Black Olive Focaccia
Croutons, Parmesan 17.

RUCOLA BURRATA
Arugula, Tomato, Balsamic, Basil Cristal 18.

CALAMARI IN CROSTA DI ARBORIO
Calamari, Smoked San Marzano Tomato Tartar 25.

POLPO A LA GRILLA
Seared Octopus, Cannellini Beans Salad 23.

SLIDERS DI MANZO
Angus Beef, Provolone, Balsamic Cipollini, House Bun 17.

PIONONO DI VEAL PARMIGIANA
Sweet Plantain, Veal, Mozzarella Di Bufala, Sun Dried
Tomato Romesco 19.

SOFFRITTO LAMB POLPETTE
Ground Lamb Meatballs, Goat Cheese Basil Cream,
Balsámico 17.

BONE MARROW TARTARE SICCIOLE
Veal Marrow, Angus Balsamic Tartar, Cornishon
Remoulade, Brown Butter Toast 27.

Al Piatto

OSSO BUCCO
Cipollini Onions, Al Brodo (Add One Side) 48.

BRANZINO
Butter Capers Sauce, Baked Herbs Potato 45.

VEAL COTOLETTA
Arugula Housa Salad, Parmesan Cheese 47.

Sides

BLACK TARTUFFI FRIES
13.

GNOCCHI AL PESTO
13.

FUNGI RISOTTO
15.

PANCETTA BRUSSELS
13.

HOUSE VEGETABLES
13.

CREAMED SPINACH
13.

Macaroni

MEZZALUNA DI CONIGLIO
Ground Rabbit, Sage Butter Emulsion 25.

DUCK AGNOLOTTI
Duck Confit, Pesto Cream, Balsámico, Fried
Sweet Potato 27.

GRANCHIO E ZUCCA GNOCCHI
West Indies Pumpkin, Crab Ragú, Veal
Glacé, Marcona Basil 29.

RIGATTONI BOLOGNESE
Tomato Beef Emulsion, Debragga Pork
Sausage, Chili Breadcrumbs 27.

TORTELLINI ALLA PANCETTA DI MIALE
Kurobuta Pork, Port Raisins, Pistachio
Cream, Caramelo Onions 27.

BUCATTINI DI SCAMPI ROSSI
Roasted Pepper Pasta, Langoustines, Clam
Butter Emulsion 45.

RAVIOLO DI ARAGOSTA
Spiny Lobster Filled Pasta, Tarragon Lime
Cream, Achiotte Oil 49.

LASAGNE AL LANCIATO DI VITELLO ROSA
Crispy Edge, Veal, Pinot San Marzano Ragú,
Basil Goat Cheese, Heirlooms 29.

La Carni

BEEF FILET
8oz. 62.

NY STRIP STEAK
52.

RIBEYE
46.

TOMAHAWK
MP.

BISTECCA ALLA FIORENTINA
MP.

