

MEZZANOTTE

1210 SOUTH BAILEY STREET
SEATTLE, WA. 98108

ANTIPASTI

FOCACCIA DELLA CASA 5

baked daily

INSALATA VERDE 14

baby lettuces | dill | shallot | walnut oil | white volpia

CHICORY CAESAR*** 16

pistachio | anchovy | focaccia crumb

CAROTINA 15

Thumbelina carrots | fontina fonduta | carrot top salsa verde |
toasted almond | black sesame

BURRATA 17

mint pesto | preserved lemon tapenade | focaccia crostini

VONGOLE 22

Manila clams | tomato broth | foraged goose tongue | tarragon
aioli

CRUDO DI TONNO 22

yellowfin tuna | meyer lemon ponzu | serrano | tobiko | cilantro
stem

PIATTO DI PROSCIUTTO 24

prosciutto di San Daniele | pickled melon | olio verde | wildflower
honey

PANNA COTTA DI GRANCHIO 24

dungeness crab | charred lemon | Aash farms pea shoots | dashi |
parmesan frico

PRIMI

REGINETTE 25

"Little Queens" | pork & beef bolognese

TAJARIN AL COLTELLO 26

sage butter | parmigiano-reggiano

RIGATONI ALLA NORMA 27

eggplant | tomato | ricotta salata

TAGLIATELLE 28

uni cream | squid ink | calabrian chili | ikura

RISOTTO AI FUNGHI 29

black morels | stinging nettle pesto

SECONDI **

COSTOLETTE DI AGNELLO 39

Wahl Farms lamb chop | local asparagus | salsa tonnata | fermented
ramp

SCALLOP ARROSTO 44

maitake | colatura xo | sunchoke puree

**Secondi will arrive 20-25 minutes after primi

***Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your
risk of foodborne illness