

# EATALY FLATIRON RESTAURANT **FEST**

 MARCH 18 - 31



## 2-COURSE PRIX FIXE \$18

### ANTIPASTI *choice of one*

#### MOZZARELLA

Housemade with Extra Virgin Olive Oil and Maldon Sea Salt

#### INSALATINA

Chicory, Citrus, Mint, Red Onion, Citrus Vinaigrette

#### PROSCIUTTO DI PARMA

Ferrarini, Aged 18-Months

---

### PIZZA & PASTA *choice of one*

#### RAVIOLI DI PISELLI

Spring Pea Ravioli, Pea Tendrils, Lemon

#### MARGHERITA PIZZA

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil,  
Extra Virgin Olive Oil

#### LO SPAGHETTO AL POMODORO **Così Com'è**

Afeltra Spaghetto, Così Com'è Datterino Tomatoes,  
Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt, Basil

**Add** Antiche Bontà Mozzarella di Bufala +\$6

# \$25 WINE BOTTLES

## SPUMANTE

**Prosecco “Il Fresco,”** Villa Sandi, *Veneto*

---

## ROSATO

**Prosecco Rosato,** Isotta Manzoni, *Veneto*

---



## BIANCHI

**Vermentino di Sardegna “Costomolino”**

Argiolas, *Sardegna*

**Frascati “Villa dei Preti,”** Costanti Villa Simone,

*Lazio*

**Zamo Bianco,** Le Vigne di Zamo, *Friuli*

**Orsone Chardonnay,** Bastianich, *Friuli*

---

## ROSSI

**Barbera “La Zolla,”** Fontanafredda, *Piemonte*

**Chianti Classico,** La Maialina, *Toscana*

**Casavecchia,** Cantina Lisandro, *Campania*

**Nero d’Avola,** Rapitala, *Sicilia*