

## 2-Course Prix Fixe | \$15

SUGGESTED WINE PAIRING | \$25/bottle

### *Antipasti | Choose one*

---

#### SUPLÌ

PECORINO STUFFED FRIED ARBORIO RICE BALLS, PARMIGIANO REGGIANO® DOP

#### PARMA

PROSCIUTTO DI PARMA DOP & PARMIGIANO REGGIANO® DOP

#### INSALATA *Primavera*

MIXED GREENS, PEAS, ASPARAGUS, RADISH, RICOTTA SALATA, RED WINE VINAIGRETTE

### *Pizza e Pasta | Choose one*

---

#### MARGHERITA VERACE TSG

MOZZARELLA DI BUFALA, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

#### CACIO E PEPE

AFELTRA GRAGNANO SPAGHETTI, 18-MONTH PARMIGIANO REGGIANO® DOP, PECORINO ROMANO DOP, BLACK PEPPER

#### RAVIOLI *di Piselli*

HOUSEMADE SPRING PEA & RICOTTA-FILLED PASTA, LEMON BUTTER, PARMIGIANO REGGIANO® DOP

Begin your meal like an Italian with this Eataly classic

#### MOZZARELLA *Fatta in Casa*

HAND PULLED FIORE DI LATTE COW'S MILK CHEESE, SEA SALT, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | \$6



## VINO PAIRINGS | \$25/bottle

### *Spumante* | Sparkling

---

“IL FRESCO” PROSECCO NV

VILLA SANDI, VENETO

“OMAGGIO A GINO FRIEDMANN”

LAMBRUSCO DI SORBARA 2016

CANTINA DI CARPI E SORBARA, EMILIA-ROMAGNA

### *Bianchi e Rosato* | Whites & Rosé

---

EST! EST! EST! 2017

FALESCO, LAZIO

BRICCOTONDO ARNEIS 2016

FONTANAFREDDA, PIEMONTE

TREBBIANO D'ABRUZZO 2017

CITRA, ABRUZZO

CHARDDONAY 2016

LA ZOLLA, SICILIA

SERRALORI ROSATO 2017

ARGIOLAS, SARDEGNA

### *Rossi* | Reds

---

SANGIOVESE 2016

DI MAJO NORANTE, MOLISE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015

MASCIARELLI, ABRUZZO

RÈMOLE 2016

FRESCOBALDI, TOSCANA

NEPRICA 2014

TORMARESCA, PUGLIA

## RISERVA PAIRINGS | \$49/bottle

BAROLO 2013

MIRAFIORE, PIEMONTE

CONT'UGO 2013

ANTINORI, TOSCANA

NOIR 2014

TENUTA MAZZOLINO, LOMBARDIA

