

LA PIZZA & LA PASTA

PRIMA

RAVANELLI Greenmarket Radishes, Bagna Cauda	\$7
INSALATINA Chicory, Citrus, Mint, Red Onion, Citrus Vinaigrette	\$7
MELANZANE Marinated Eggplant, Shallot, Extra Virgin Olive Oil, Thyme	\$6
CAROTE Roasted Carrots, Liuzzi Ricotta, Carrot Top Salsa Verde	\$7
CARCIOFI Crispy Artichokes, Lemon, Parmigiano Reggiano® DOP	\$8
PANE CON RICOTTA Liuzzi Ricotta and Lemon Olive Oil on Housemade Rustico	\$6
MOZZARELLA Housemade with Extra Virgin Olive Oil and Maldon Sea Salt	\$6
BURRATA Liuzzi Burrata with Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt	\$12
PROSCIUTTO DI PARMA Ferrarini, Aged 18-Months	\$10

PIZZA NAPOLETANA

Eataly has teamed up with the experts at Rossopomodoro to bring you traditional Neapolitan pizza

COSACCA San Marzano Tomato Sauce, Pecorino Romano, Extra Virgin Olive Oil	\$12
MARINARA TSG San Marzano Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil	\$13
MARGHERITA San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil	\$14
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Gorgonzola Dolce, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano	\$16
MARGHERITA VERACE TSG San Marzano Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil	\$18
CAPRICCIOSA San Marzano Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Mushroom, Gaeta Black Olive, Rovagnati Granbiscotto Ham, Artichoke	\$19
MASSESE San Marzano Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Neapolitan Spicy Soppresata	\$20
SALSICCIOTTA San Marzano Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Mushroom, Sweet Italian Sausage, Thyme	\$21
BUFALOTTA Cherry Tomato, Buffalo Mozzarella, Rovagnati San Daniele Prosciutto Crudo, Arugula, Shaved Parmigiano Reggiano® DOP	\$25
TARTUFO Buffalo Mozzarella, Black Truffle and Mushroom Pureé, Fresh Black Truffle	\$29

ROSSOPOMODORO
pizzeria napoletana

PASTA

A selection of Afeltra pasta made in Gragnano, Napoli and Eataly's housemade fresh pastas

LO SPAGHETTO AL POMODORO <i>Così Com'è</i> Afeltra Spaghetti, Così Com'è Datterino Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt, Basil Add Antiche Bontà Mozzarella di Bufala +\$6	\$12
CACIO E PEPE Spaghetti, Black Pepper, Parmigiano Reggiano® DOP, Sini Fulvi Pecorino Romano DOP, Butter	\$14
BUCATINI ALLAMATRICIANA Bucatini, Blackberry Farm Guanciale, Red Onion, Mutti Tomato Sauce, Chili, Grana Padano DOP 12-Months, Parsley	\$15
QUADRATI Local Ricotta and Spinach Filled Pasta, Lemon Butter, Pistachio	\$15
RAVIOLI DI PISELLI Local Ricotta, Spring Peas, Mint	\$15
PAPPARDELLE CON FUNGHI Housemade Pappardelle, Hen of the Woods Mushrooms, Butter	\$18
PASTA AL FORNO Lasagna, Ragù alla Bolognese, Mutti Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano® DOP	\$19
AGNOLOTTI DEL PLIN Meat Filled Pasta, Beef Reduction, Parsley	\$19
TAGLIATELLE AL RAGÙ Tagliatelle, Short Rib Ragù, Mutti Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano® DOP, Parsley	\$24
CALAMARI CON SUGO DI MARE Ring-shaped Pasta, Shrimp, PEI Mussels, Scallops, Mutti Tomato Sauce, Garlic, White Wine, Parsley	\$22

PIATTI

CAVOLO NERO E PERA Lacinato Kale, Pears, Gorgonzola DOP, Walnuts, Balsamic Vinaigrette	\$16
CICORIA E AGRUMI Chicory, Citrus, Mint, Red Onion, Citrus Vinaigrette	\$17
INSALATA MISTA Arugula, Radicchio, Fried Chickpeas, Parsley, Shaved Fennel, Parmigiano Reggiano® DOP, Hazelnut Vinaigrette	\$17
INSALATA CON TONNO E LENTICCHIE Gem Lettuce, Olives, Seasonal Vegetables, Callipo Tuna, Lentils, Lemon Vinaigrette	\$18
COZZE Steamed Chatham Mussels, Mutti Tomato Sauce, White Wine, Extra Virgin Olive Oil, Parsley	\$18
POLLO ALLA CACCIATORA Braised Chicken Hunter-Style, Mutti Tomato Sauce, Cremini Mushrooms, Yukon Gold Potatoes	\$24
BRASATO DI MANZO E POLENTA Braised Beef Short Rib, Wild Hive Polenta, Sugo d'Arrosto	\$28

DOLCI

GELATO E SORBETTO Two Scoops of Housemade Gelato and Sorbetto. Ask for today's flavors.	\$7
TIRAMISÙ DELLA NONNA Decadent and creamy, made using the recipe of our Pastry Chef's grandmother	\$8

VINI

**\$12 GLASS
\$45 BOTTLE**

SPUMANTI

Prosecco Rosato NV, Flor, Veneto

Moscato d'Asti 2017, Briccotondo, Piemonte

BIANCHI

Falanghina Beneventano 2017, Iorio, Campania

Zamo Bianco 2014, Le Vigne di Zamo, Friuli

ROSÉ

Rosato di Refosco 2017, Bastianich, Friuli

ROSSI

Primitivo Salento 2016, Perrini, Puglia

Sangiovese 2016, Mozza, Toscana

**\$14 GLASS
\$50 BOTTLE**

SPUMANTI

Bollicine di Prosecco NV

Serafini & Vidotto, Veneto

Lambrusco di Modena "Pruno Nero" Extra Dry

Cleto Chiarli, Emilia-Romagna

BIANCHI

Chardonnay Toscana 2017

Castello di Pomino, Toscana

Friulano "Orsone" 2017, Bastianich, Friuli

ROSÉ

Langhe Rosato 2017

Castello di Santa Vittoria, Piemonte (Nebbiolo)

ROSSI

Dolcetto di Dogliani 2015, San Romano, Piemonte

Nero d'Avola Lagnusa 2016, Feudo Montoni, Sicilia

Bolgheri Rosso "Greppicante" 2012

Viticcio Montoni, Toscana

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

**\$16 GLASS
\$55 BOTTLE**

SPUMANTI

Franciacorta Brut "Prima Cuvee" NV

Monte Rossa, Lombardia

BIANCHI

Langhe Riesling "Era Ora" 2016

Giacomo Borgogno, Piemonte

Pecorino d'Abruzzo 2017, Tiberio, Abruzzo

Pinot Grigio 2017, Jermann, Friuli

ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo "Le Coste" 2014

Barone Cornacchia, Abruzzo

Chianti Classico 2016

Volpaia, Toscana (Sangiovese)

VINI DELLA CASA | House Wines

Arneis (Bianco) or Barbera (Rosso) from
Fontanafredda in Piemonte

\$10 GLASS • \$29 CARAFE /16.9 fl oz

GAVI DI GAVI

Here in the hills just north of Liguria lies one of Italy's best white wine terroirs. The hills of Gavi are a limestone and sandstone mix that expresses in a razor sharp & dry white of the grape cortese. This list is a curation of the top vineyard sites plotted throughout the center of the region.

\$14 GLASS • \$50 BOTTLE

Fontanafredda, Rovereto

Giustiana, Lugarara

Lombardo, San Martino

Bruno Broglia, Meirana

Ghibbellina, Altius

Marinetti, Minaia

GRANDI VINI \$25 GLASS • \$100 BOTTLE

Etna Rosso "Pietrarizzo" 2016
Tornatore, Sicilia (Nerello Mascalese)

Amarone della Valpolicella 2013
Classico, Serafini & Vidotto, Veneto
(Corvina, Corvinone, Rondinella)

Brunello di Montalcino 2008
Casanova delle Cerbaie, Toscana
(Sangiovese Grosso)

Vespa Rosso 2013, Bastianich, Friuli
(Merlot, Refosco, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc)

Barbaresco 2014, Santa Vittoria,
Piemonte (Nebbiolo)

Taurasi 2007
Salvatore Molettieri, Campania
(Aglianico)