

LA PIZZA & LA PASTA

ANTIPASTI

RAVANELLI Greenmarket Radishes, Bagna Cauda	\$7
INSALATINA Spring Peas, Watercress, Lemon Ricotta, Charred Spring Onion Vinaigrette, Radish	\$7
MELANZANE Marinated Eggplant, Shallot, Extra Virgin Olive Oil, Thyme	\$6
CAROTE Roasted Carrots, Liuzzi Ricotta, Carrot Top Salsa Verde	\$7
CARCIOFI Marinated 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

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>	\$12
Afeltra Spaghetti, Così Com'è Datterino Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt, Basil Add Antiche Bontà Mozzarella di Bufala +\$6	
CACIO E PEPE Spaghetti, Black Pepper, Parmigiano Reggiano® DOP, Sini Fulvi Pecorino Romano DOP, Butter	\$14
BUCATINI ALL'AMATRICIANA 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 Liuzzi 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

INSALATE

CAVOLO NERO E PERA Lacinato Kale, Pears, Gorgonzola DOP, Walnuts, Balsamic Vinaigrette	\$16
PISELLI E CRESCIONE Spring Peas, Watercress, Lemon Ricotta, Charred Spring Onion Vinaigrette, Radish	\$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

SECONDI

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
\$48 BOTTLE

SPUMANTI

Prosecco Rosato NV, Flor, Veneto
Moscato d'Asti 2017, Briccotondo, Piemonte

BIANCHI

Falanghina Beneventano 2017, Iorio, Campania
Sauvignon Colli Orientali 2017, Le Vigne di
Zamo, Friuli

ROSÉ

Rosato di Refosco 2017, Bastianich, Friuli

ROSSI

Primitivo Salento 2016, Perrini, Puglia
Sangiovese 2016, Mozza, Toscana

VINI DELLA CASA | House Wines

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

\$10 GLASS • \$29 CARAFE /16.9 fl oz

\$14 GLASS
\$56 BOTTLE

SPUMANTI

Bollicine di Prosecco NV
Flor, Veneto

Lambrusco di Modena "Pruno Nero" Extra Dry
Cleto Chiarli, Emilia-Romagna

BIANCHI

Chardonnay 2017 Castello di Pomino, Toscana
Friulano "Orsone" 2017, Bastianich, Friuli

Prunecchio 2017, Fattoria di Sammontana, Toscana
(Sauvignon, Trebbiano, Malvasia)

Gavi di Gavi 2017 Fontanafredda, Piemonte

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, Toscana
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

\$16 GLASS
\$64 BOTTLE

SPUMANTI

Franciacorta Brut "Prima Cuvee" NV
Monte Rossa, Lombardia

Trento Rosato NV Ferrari, Trentino-Alto Adige
(Chardonnay, Pinot Nero)

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)

VINO NATURALE

"Trebbiolo" 2017
La Stoppa, Emilia-Romagna
(Barbera & Croatina)

VINI ROSSI FRIZZANTI

Sparkling red wines especially with a slight chill perfectly pair with pizza

\$14 GLASS • \$56 BOTTLE

Lambrusco di Modena "Pruno Nero," Cleto Chiarli, Emilia-Romagna

Guttornio, La Tollara, Emilia-Romagna (Bonarda, Barbera)

Gragnano, Poggio delle Baccanti, Campania (Piedirosso, Aglianico)

"Vivace," Palumbo, Campania (Aglianico, Piedirosso, Sciacinoso)

Barbera del Monferrato "Monella" Braida, Piemonte (Barbera)

GRANDI VINI \$25 GLASS • \$100 BOTTLE

BIANCO

"Chardonnay Chiaranda"
Donnafugata, Sicilia

ROSSI

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)

Barbaresco 2014, Santa Vittoria,
Piemonte (Nebbiolo)

Taurasi 2007

Salvatore Molettieri, Campania
(Aglianico)