

LA PIZZA & LA PASTA

ANTIPASTI

MOZZARELLA	\$6
Housemade with Extra Virgin Olive Oil and Maldon Sea Salt	
INSALATINA	\$7
Spring Peas, Watercress, Lemon Ricotta, Charred Spring Onion Vinaigrette, Radish	
ZUCCHINE	\$7
Summer Squash, Salsa Rossa, Mint	
CAROTE	\$7
Roasted Carrots, Liuzzi Ricotta, Carrot Top Salsa Verde	
CARCIOFI	\$8
Marinated Artichokes, Lemon, Parmigiano Reggiano® DOP	
CROSTONE	\$8
Spring Onion Pesto, Shaved Asparagus, Lemon	
OLIVE MARINATE	\$8
Taggiasca, Cerignola, and Castelvetrano Olives, Citrus	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP	\$10
Ferrarini, Aged 18-Months	
BURRATA	\$12
Liuzzi Burrata with Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt	

PIZZA NAPOLETANA

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

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

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	\$14
Spaghetti, Black Pepper, Parmigiano Reggiano® DOP, Pecorino Romano DOP, Butter	
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	\$15
Bucatini, Blackberry Farm Guanciale, Red Onion, Mutti Tomato Sauce, Chili, Pecorino Romano DOP, Parsley	
QUADRATI	\$15
Local Ricotta and Spinach Filled Pasta, Lemon Butter, Pistachio	
PAPPARDELLE CON FUNGHI	\$18
Housemade Pappardelle, Hen of the Woods Mushrooms, Butter, Thyme	
PASTA AL FORNO	\$19
Lasagna, Ragù alla Bolognese, Mutti Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano® DOP	
AGNOLOTTI DEL PLIN	\$19
Meat Filled Pasta, Beef Reduction, Parsley	
CALAMARI CON SUGO DI MARE	\$22
Ring-shaped Pasta, Shrimp, PEI Mussels, Scallops, Mutti Tomato Sauce, Garlic, White Wine, Chili, Parsley	
PENNE CON SALSICCIA E FINOCCHIO	\$22
Sausage Ragù, Fennel, Pecorino Romano DOP	
TAGLIATELLE AL RAGÙ	\$24
Tagliatelle, Short Rib Ragù, Mutti Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano® DOP, Parsley	

INSALATE

GIARDINIERA	\$16
Picked Vegetables, Taggiasca Olives, Fontina	
PISELLI E CRESCIONE	\$17
Spring Peas, Watercress, Lemon Ricotta, Charred Spring Onion Vinaigrette, Radish	
MISTA	\$17
Arugula, Radicchio, Fried Chickpeas, Parsley, Shaved Fennel, Parmigiano Reggiano® DOP, Hazelnut Vinaigrette	
TONNO E LENTICCHIE	\$18
Gem Lettuce, Olives, Seasonal Vegetables, Callipo Tuna, Lentils, Lemon Vinaigrette	

SECONDI

COZZE	\$18
Steamed Chatham Mussels, Mutti Tomato Sauce, White Wine, Extra Virgin Olive Oil, Parsley	
POLLO ALLA CACCIATORA	\$24
Braised Chicken Hunter-Style, Mutti Tomato Sauce, Cremini Mushrooms, Yukon Gold Potatoes	
BRASATO DI MANZO	\$28
E POLENTA Braised Beef Short Rib, Wild Hive Polenta, Sugo d'Arrosto	

DOLCI

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

VINI

\$12 GLASS
\$48 BOTTLE

SPUMANTE

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

BIANCHI

Falanghina 2017, Cantine Iorio, Campania
Zamo Bianco Colli Orientali 2018, Zamo, Friuli
(Ribolla Gialla, Sauvignon, Friulano, Riesling, Pinot Grigio)

ROSATI

Rosato di Refosco 2017, Bastianich, Friuli
Primerose 2018, Li Veli, Puglia (Negroamaro)

ROSSI

Primitivo Salento 2016, Perrini, Salento, 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

SPUMANTE

Prosecco NV, Flor, Veneto

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

ROSATO

Langhe Rosato 2017 Castello di Santa Vittoria,
Piemonte (Nebbiolo)

ROSSI

Dolcetto di Dogliani 2015, San Romano, Piemonte
Toscana Rosso "Il Corzanello" 2017
Corzano e Paterno, Toscana
(Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot)
Nero d'Avola "Lamuri" 2016, Tasca d'Almerita
Sicilia

\$16 GLASS
\$64 BOTTLE

SPUMANTE

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

BIANCHI

Riesling "Era Ora" 2016
Giacomo Borgogno, Piemonte

Pecorino 2017, Tiberio, Abruzzo

Pinot Grigio 2017, Jermann, Friuli

Verdicchio "Luzano" 2018 Marotti Campi,
Castelli di Jesi, Le Marche

ROSATO

Sangiovese Rosato 2018, Pietranera Toscana

ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo "Antrum" 2012
Ciavolich, Abruzzo

Chianti Classico 2016

Volpaia, Toscana (Sangiovese)

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

SPUMANTE

Franciacorta Prima Cuvée NV
Monte Rossa, Lombardia

BIANCO

"Chardonnay Chiaranda"
Donnafugata, Sicilia

ROSSI

Barolo Serralunga 2014,
Fontanafredda, Piemonte

Taurasi 2007

Salvatore Molettieri, Campania (Aglianico)

"Super-Toscana Cupole" 2016

Tenuta di Trionoro, Toscana
(Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc and Petit Verdot)

Etna Rosso "Pietrarizzo" 2016

Tornatore, Sicilia (Nerello Mascalese)

Brunello di Montalcino 2008

Casanuovo del Cerbaie, Toscana

Amarone della Valpolicella 2013

Brigaldara, Veneto