

# LA PIZZA & LA PASTA

## MOZZARELLA BAR

Served simply with extra virgin olive oil & sea salt

### CHOOSE YOUR MOZZARELLA:

Imported from Italy

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 21  
Water buffalo milk mozzarella from Italian cheesemakers Caseificio Il Casolare in Campania

BURRATA | 25

Soft, cream-filled ball of mozzarella from Italian cheesemakers Caseificio Artigiana in Puglia

### CHOOSE YOUR SALUMI:

Ferrarini

18 MONTH PROSCIUTTO DI PARMA DOP | 9  
Aged in a town on the banks of the Parma river, this prosciutto has 3 ingredients: salt, pork, and passion

Casella's

SOPPRESSATA | 8  
Southern Italian salume

Casella's

COPPA | 8  
A specialty of Piacenza in Emilia-Romagna, coppa has unique and rich flavors

### CHOOSE YOUR VERDURE:

1 for \$4 | 2 for \$6 | 3 for \$8

ROASTED TOMATO

ARTICHOKE

BASIL PESTO



## ANTIPASTI

BARBABIETOLA | 14

ROASTED BEETS, RICOTTA, TOASTED PISTACHIOS, CITRUS VINAIGRETTE

RUCOLA | 15

ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON, PARMIGIANO REGGIANO® DOP

INSALATA ROMANA | 17 \*

LITTLE GEM, ANCHOVY, LEMON, PARMIGIANO REGGIANO® DOP

INSALATA DEL SALUMIERE | 17

PROVOLONE, SALUMI, RED WINE VINAIGRETTE, CUCUMBERS, TOMATO

LA STELLA | 16

PIZZA WITH CHERRY TOMATO, ARUGULA, SHAVED PARMIGIANO REGGIANO® DOP, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ARANCINI | 16

ARBORIO RICE, RAGÙ ALLA BOLOGNESE

FRITTELLE DI RICOTTA | 15

RICOTTA FRITTERS, PICKLED PEPPERS, LEMON

FRITTO MISTO DI PESCE | 18

WHITE FISH, SHELLFISH, CALAMARI, LEMON

## PASTA

**Pasta Secca** · Afeltra pasta made in Gragnano, Napoli; served al dente

The best grain, bronze-extruded and dried at controlled temperatures for up to 2 days, following 400 years of tradition

SPAGHETTO *al Pomodoro* | 16

HAND-CRUSHED WHOLE MUTTI TOMATOES, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SPAGHETTO *Cacio e Pepe* | 18

18-MONTH PARMIGIANO REGGIANO® DOP, FULVI® PECORINO ROMANO DOP, BLACK PEPPER

LINGUINE *con Pesto Trapanese* | 18

STRING PASTA, TOMATO, BASIL & ALMOND PESTO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BUCATINI *all'Amatriciana* | 21

AFELTRA BUCATINI WITH TOMATO, GUANCIALE, RED ONION, FULVI® PECORINO ROMANO DOP, CHILI FLAKE

VESUVIO *con Ragù di Maiale* | 23

VOLCANO SHAPED PASTA, CALABRIAN-STYLE PORK RAGÙ, CHILI, TOMATO, FULVI® PECORINO ROMANO DOP

**Pasta Fresca** · Made at our fresh pasta counter daily

AGNOLOTTI *del Plin* | 25

MEAT-FILLED PASTA, BLACK TRUFFLE BUTTER, PARMIGIANO REGGIANO® DOP

QUADRATINI *di Ricotta* | 18

FILLED WITH RICOTTA AND SPINACH, LEMON BUTTER, WALNUT PESTO

TAGLIATELLE *con Ragù alla Bolognese* | 26

RIBBON CUT PASTA, BOLOGNA-STYLE RAGÙ

RAVIOLI *di Guancia* | 25

BEEF CHEEK RAVIOLI, BUTTER, VILLA MANODORI ACETO BALSAMICO

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA *con Frutti di Mare* | 29

HOUSEMADE SQUID INK PASTA, SQUID, SHRIMP, MUSSELS, CLAMS, TOMATO, CHILI

## DOLCI

TIRAMISÙ DELLA NONNA \* | 12 serves one | 20 serves two  
HOUSEMADE LADY FINGERS, ESPRESSO, MASCARPONE, COCOA

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA | 12

VANILLA PANNA COTTA WITH APRICOT GELÉE, CHOCOLATE AND ALMOND CRUMBLE

## PIZZA



**Tradizionale** · The original pizza Napoletana

Eataly has teamed up with the experts at Rossopomodoro to bring you traditional Neapolitan pizza: creamy mozzarella, charred yet elastic crust, and sweet San Marzano tomatoes.

MARGHERITA VERACE TSG | 19

SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MARINARA | 16

SAN MARZANO TOMATO, OREGANO, GARLIC, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CALZONE | 21

FILLED WITH RICOTTA CHEESE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, SAN MARZANO TOMATO, ROVAGNATI PROSCIUTTO COTTO, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

COSACCA | 17

SAN MARZANO TOMATO, FULVI® PECORINO ROMANO DOP, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**Classica** · Traditional Pizza Napoletana with additional toppings

The classics start with a traditional charred crust, fresh mozzarella, and tomatoes...then we add the highest quality toppings to make for simple pizzas to suit every pizza lover's taste.

MASSESE | 21

SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, NEAPOLITAN SPICY SALAMI, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CAPRICCIOSA | 23

SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, ROVAGNATI PROSCIUTTO COTTO, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SALSICCIOTTA | 23

SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, SWEET ITALIAN SAUSAGE, MUSHROOMS, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

QUATTRO FORMAGGI | 21

MOZZARELLA DI BUFALA FROM CAMPANIA, GORGONZOLA DOP, GRANA PADANO DOP, FULVI® PECORINO ROMANO DOP, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VENTURA | 23

MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, FERRARINI PROSCIUTTO DI PARMA DOP, ARUGULA, GRANA PADANO DOP, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PUTTANESCA | 20

SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, RED ONIONS, BLACK GAETA OLIVES, SICILIAN ANCHOVIES, GARLIC, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**Le Gastronomiche** · Our chef-driven pizza selection. The highest quality ingredients served on our Moderna dough, a contemporary take on the classic with a lighter, crispier crust.

MARGHERITA RUSTICA | 21

SAN MARZANO TOMATO, OREGANO, GARLIC, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FRESH BASIL, GRANA PADANO DOP, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BURRATA | 26

BURRATA, PESTO CETARESE, LEMON ZEST, CHIVES, BLACK HAWAIIAN SALT, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BUFALOTTA | 27

CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, DOK DALL'AVA PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 18 MONTHS, ARUGULA, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SHAVED PARMIGIANO REGGIANO® DOP

TARTUFO | 29

MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROM CAMPANIA, BLACK TRUFFLE AND MUSHROOM PURÉE, FRESH BLACK TRUFFLE

**LOW-GLUTEN PIZZA CRUST** | \$2 supplement

This deliciously airy and slightly caramelized crust is made from a blend of corn, rice, and gluten-free buckwheat flours. While the dough is gluten-free, our environment is not — it is not certified for those with celiac disease.

## VINI | BY THE GLASS

SPUMANTI   SPARKLING	G/BT	BIANCHI   WHITES (Continued)	G/BT	ROSSI   REDS (Continued)	G/BT
"CONTESSA ROSA ROSÉ" ALTA LANGA 2012 <b>Fontanafredda</b>   Piemonte <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	19/88	"FIORE" VERDICCHIO 2016 <b>Fulvia Tombolini</b>   Marche	11/39	BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2014 <b>Mirafiore</b>   Piemonte	13/52
BOLLICINE DI PROSECCO MV <b>Serafini &amp; Vidotto</b>   Veneto   <i>Glera</i>	13/42	FIANO DI AVELLINO 2016 <b>Feudi di San Gregorio</b>   Campania	17/60	DOLCETTO DI DOGLIANI 2015 <b>San Romano</b>   Piemonte	15/53
TRENTO DOC BRUT MV <b>Ferrari</b>   Trentino-Alto Adige   <i>Chardonnay</i>	17/67	POMINO BIANCO 2016 <b>Frescobaldi</b>   Toscana   <i>Chardonnay and Pinot Bianco</i>	15/53	"PHIGAIA" 2015 <b>Serafini &amp; Vidotto</b>   Veneto <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	23/81
LAMBRUSCO MV <b>Cleto Chiarli</b>   Emilia-Romagna	12/42	"VESPA BIANCO" 2015 <b>Bastianich</b>   Friuli <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picolit</i>	21/84	"COSTASERA" AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013 <b>Masi</b>   Veneto <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	28/81
MOSCATO D'ASTI 2018 <b>Saracco</b>   Piemonte	11/39	<b>ROSATI   ROSÉ</b>	<b>G/BT</b>	"I PERAZZI" SANGIOVESE 2016 <b>La Mozza</b>   Toscana	15/53
BELLINI MV <b>Canella</b>   Veneto   <i>Glera &amp; Peach</i>	15/48	ROSA D'ALTA MURGIA 2016 <b>Masseria San Magno</b>   Puglia   <i>Montepulciano</i>	16/56	MAGNO ROSSO 2016 <b>Masseria San Magno</b>   Puglia <i>Uva di Troia, Cabernet Sauvignon</i>	14/49
<b>BIANCHI   WHITES</b>	<b>G/BT</b>	"ROSA VITTORIA" 2016 <b>Castello di Santa Vittoria</b>   Piemonte <i>Nebbiolo and Arneis</i>	12/42	NERO D'AVOLA 2015 <b>Baglio di Grisi</b>   Sicilia	13/46
"ERA ORA" 2016 <b>Borgogno e Figli</b>   Piemonte   <i>Riesling</i>	19/67	<b>ROSSI   REDS</b>	<b>G/BT</b>	ETNA ROSSO 2016 <b>Tornatore</b>   Sicilia <i>Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio</i>	16/63
LANGHE ARNEIS 2017 <b>Il Pavone</b>   Piemonte	13/46	BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 2013 <b>Fontanafredda</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo</i>	35/122		

## VINI | BY THE BOTTLE

SPUMANTI   SPARKLING	BOTTLE	ROSSI   REDS	BOTTLE	ROSSI   REDS (Continued)	BOTTLE
30206 PROSECCO DI VALDOBBIADENE 'CREDE' <b>Bisol</b>   Veneto	61	10706 "NO NAME" LANGHE NEBBIOLO 2014 <b>Borgogno e Figli</b>   Piemonte	98	11216 "IL BRUCIATO" BOLGHERI MONATELCINO 2016 <b>Antinori</b>   Toscana   <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	89
30100 FRANCIACORTA BRUT MV <b>Bellavista</b>   Lombardia	72	10000 BAROLO 2014 <b>Mirafiore</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo</i>	84	11003 BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 <b>La Gerla</b>   Toscana	147
30113 FRANCIACORTA BRUT ROSE MV <b>Contadi Castaldi</b>   Lombardia	80	10003 BAROLO 2013 <b>Brandini</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo</i>	174	11252 "TIGNANELLO" 2015 <b>Antinori</b>   Toscana <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	240
30107 FRANCIACORTA FLAMINGO ROSE BRUT MV <b>Monte Rossa</b>   Lombardia	143	10605 "LA LEPRE" DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2010 <b>Fontanafredda</b>   Piemonte   <i>Dolcetto</i>	86	11262 "I PERAZZI" CARBERNET SAUVIGNON <b>La Mozza</b>   Toscana	53
30309 TRENTO DOC 'PERLE' 2009 <b>Ferrari</b>   Trentino-Alto Adige	105	10303 BARBARESCO 2015 <b>Produttori del Barbaresco</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo</i>	114	11223 "PHILIP" 2014 <b>Marchesi Mazzei</b>   Toscana <i>Cabernet Sauvignon</i>	132
30307 ROSA REGALE BRACHETTO D'ACQUI 2017 <b>Banfi</b>   Piemonte	54	10704 GATTINARA 2013 <b>Travaglini</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo</i>	90	29002 REFOSCO 2014 <b>Le Vigne di Zamò</b>   Friuli	61
<b>BIANCHI   WHITES</b>	<b>BOTTLE</b>	10700 LANGHE ROSSO 2017 (1L) <b>Già</b>   Piemonte   <i>Barbera, Dolcetto, Nebbiolo</i>	52	29006 "CAMPO DEL VIOTTO" 2013 <b>Scarbolo</b>   Friuli   <i>Merlot</i>	90
22002 VERMENTINO DI SARDEGNA "COSTAMOLINO" 2017 <b>Argiolas</b>   Sardegna	56	10712 "OCHETTI" LANGHE NEBBIOLO 2016 <b>Rento Ratti</b>   Piemonte	61	23019 "PITHOS ROSSO" 2014 <b>COS</b>   Sicilia	90
23012 SICILIA BIANCO 'SP68' 2016 <b>Occhipinti</b>   Sicilia	62	11217 "ARAGONE" 2011 <b>La Mozza</b>   Toscana   <i>Sangiovese, Alicante, Syrah, Carignano</i>	93	23021 "TANCREDI" 2012 <b>Donnafugata</b>   Sicilia   <i>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat</i>	98
28001 "ZÀMO BIANCO" 2016 <b>Le Vigne di Zamò</b>   Friuli   <i>Ribolla Gialla, Friuliano, Riesling</i>	44	11221 "GUIDALBERTO" 2016 <b>Tenuta San Guido</b>   Toscana	113	23011 FRAPPATO VITTORIA 2016 <b>Planeta</b>   Sicilia	56
28003 FRIULANO 2016 <b>Bastianich</b>   Friuli	42	11023 BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 <b>Pian Delle Vigne</b>   Toscana	202	22005 "BARRUA" 2012 <b>Agricola Punica</b>   Sardegna	111
28006 SAUVIGNON BLANC 2017 <b>Scarbolo</b>   Friuli	49	11016 BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 <b>Argiano</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	140	16003 TAURASI 2011 <b>Feudi di San Gregorio</b>   Campania	111
28008 "RONCO DEL CERVO" 2017 <b>Venica &amp; Venica</b>   Friuli   <i>Sauvignon Blanc</i>	59	11001 BRUNELLO DI MONATELCINO 2013 <b>Uccelliera</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	132	19005 PRIMITIVO 2015 <b>Masseria San Magno</b>   Puglia	66
10808 "PIODILEI" 2015 <b>Pio Cesare</b>   Piemonte   <i>Chardonnay</i>	110	11004 BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 <b>Altesino</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	150	25004 PINOT NERO 2015 <b>Abbazia di Novacella</b>   Trentino-Alto Adige	59
11805 "BATAR" 2014 <b>Querciabella</b>   Toscana   <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	195	11504 CHIANTI CLASSICO SAN LORENZO GRAN SELEZIONE 2013 <b>Castello di Ama</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	142	27014 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2013 <b>Tommasi</b>   Veneto <i>Corvina Veronese, Corvione, Rondinella, Oseleta</i>	161
11800 "LAMELLE" 2016 <b>Il Borro</b>   Toscana   <i>Chardonnay</i>	62	11507 CHIANTI CLASSICO 2015 <b>Castello di Monsanto</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	82	15000 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017 <b>Valle Reale</b>   Abruzzo	49
25021 KERNER <b>Abbazia di Novacella</b>   Trentino-Alto Adige	62	11502 CHIANTI CLASSICO 2016 <b>Dievole</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	53		
23022 CHARDONNAY 2017 <b>Planeta</b>   Sicilia	103	11504 "SOFFOCONE DI VINCIGLIATA TOSCANA" 2015 <b>Bibi Graetz</b>   Toscana   <i>Sangiovese</i>	110		
24002 GRECANTE GRECHETTO 2013 <b>Arnaldo Caprai</b>   Umbria	59	11258 POMINO PINOT NERO 2013 <b>Frescobaldi</b>   Toscana	90		
<b>ROSATI   ROSÉ</b>	<b>BOTTLE</b>	11205 "ROSSO DEL NOTRI" 2016 <b>Tua Rita</b>   Toscana   <i>Cabernet, Merlot, &amp; Syrah</i>	56		
31010 "SOLEROSE" 2016 <b>Fontanafredda</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo, Barbera, Dolcetto</i>	42				
31006 ETNA ROSATO 2016 <b>Graci</b>   Sicilia   <i>Nerello Mascalese</i>	54				
10301 BARBARESCO 2014 <b>Santa Vittoria</b>   Piemonte   <i>Nebbiolo</i>	81				

## COCKTAILS

<b>FROSÉ</b> Avua Cachaca Prata, Rosato, Kelvin Slush Frozen Organic Mix	15
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Flor Prosecco, soda, orange	15



## BIRRA | BEER IN BOTTIGLIA | BOTTLED

<b>PERONI</b> NASTRO AZZURRO European Pale Lager   5.10% ABV	8	<b>60 MINUTE IPA</b> DOGFISH HEAD Indian Pale Ale   6% ABV	8
<b>MENABREA</b> AMBRATA LAGER Vienna Lager   5% ABV	8	<b>MOODY TONGUE</b> CARMAMELIZED CHOCOLATE CHURRO Baltic Porter   7% ABV	11
<b>GOOSE ISLAND CO.</b> 312 URBAN WHEAT American Wheat Pale Ale   4.2% ABV	8	<b>SEATTLE CIDER</b> SEMI-SWEET Cider   6.5% ABV	9



## BIBITE TUTTE NATURALI ALL NATURAL DRINKS

<b>LURISIA</b> Sparkling, Still	8 / 33.8 fl oz	<b>NIASCA PORTOFINO</b> Sparkling Mandarinata	6 / 11.15 fl oz
<b>LURISIA</b> Aranciata, Gazzosa	6 / 9.3 fl oz	<b>SAN PELLEGRINO</b> Blood Orange	6 / 6.7 fl oz
<b>NIASCA PORTOFINO</b> Sparkling Limonata	6 / 8.75 fl oz	<b>ACHILLEA</b> Apricot, Pear	6 / 6.7 fl oz