

E A T A L Y

# RESTAURANT FEST

March 4-20 • *Like you've never experienced it before*

## **\$19** TASTING MENU

*per person*

### **PRIMI** *choose one*

#### **CAVOLETTI DI BRUXELLES**

Roasted Brussels Sprouts, Currant Vinaigrette,  
Fulvi® Pecorino Romano DOP

#### **CAVOLFIORE**

Roasted Cauliflower, Castelvetrano Olives, Pine Nuts,  
Golden Raisin Vinaigrette

#### **BARBABIETOLE**

Baby Red Beets, Cara Cara Orange,  
Mascarpone, Pistachio Gremolata

### **PASTA** *choose one*

#### **CASARECCE**

Housemade Pasta, Mutti Tomato, Almond,  
Fulvi® Pecorino Romano DOP, Basil

#### **GNOCCHI CON FUNGHI**

Housemade Potato Gnocchi, Roasted Oyster Mushrooms,  
Parmigiano Reggiano® DOP

#### **MALLOREDDUS**

Housemade Pasta, Mutti Tomato, Sausage Ragù,  
Fulvi® Pecorino Romano DOP

---

## **LA PASTA DEL TAVOLO**

*Watch and learn as our pastaio handmakes a rotating specialty pasta at "il tavolo,"  
our pasta-making table just behind the bar. Taste the results in two featured dishes,  
available this month only!*

#### **GNUDI CON PESTO DI PISTACCHI 21**

Handmade Ricotta Gnudi, Pistachio,  
Lemon, Parsley

#### **GNUDI CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24**

Handmade Ricotta Gnudi, Parmigiano Reggiano® DOP,  
Villa Manodori Aceto Balsamico

# \$10 WINES

*by the glass*

## SPUMANTE | SPARKLING

Prosecco, Flor, *Veneto*

## BIANCO | WHITE

Briccotondo Arneis Piemonte DOC

Fontanafredda, *Piemonte*

## ROSATO | ROSÉ

Rosato di Refosco 2019

Bastianich, *Friuli-Venezia Giulia*

## ROSSO | RED

Briccotondo Barbera Piemonte DOC

Fontanafredda, *Piemonte*

# \$25 COCKTAIL CARAFES

*serves 2-3*

## SOLE ITALIANO

Wild Turkey Bourbon, Amaro,  
Natalie's Blood Orange Juice, Cheeky  
Cocktails Demerara, Soda Water

## FIORI NEL CIELO

Hibiscus-Infused Skyy Vodka,  
Falernum Liqueur, Lime,  
Prosecco

## TRAMONTO DI PRIMAVERA

Espolòn Blanco Tequila, Campari, Grapefruit,  
Lemon, Lime, Simple Syrup, Soda Water