

EATALY

RESTAURANT FEST

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



\$19 TASTING MENU

antipasti choice of

Carpaccio di Manzo

thin sliced Creekstone raw beef, Norwich Meadows greens, radish, Parmigiano Reggiano® DOP, sea salt

Insalata Leggera

spinach, radishes, arugula, Castelvetro olives, primosale cheese, lemon dressing *v/gf*

Bombette

stuffed Pugliese-style pork shoulder, mortadella, caciocavallo cheese

piatti choice of

Mafaldine alla Nerano

housemade mafaldine pasta, zucchini, provolone del monaco *v*

Petto di Pollo alla Griglia

grilled chicken breast, Norwich Meadows greens, Parmigiano Reggiano® DOP, Villa Manodori aceto balsamico

Pansotti Ricotta e Spinaci

housemade pasta filled with spinach and Calabro ricotta, Così Com'è tomato sauce, basil *v*

SPECIALS

antipasti

Prosciutto e Burrata

prosciutto di Carpegna, Liuzzi burrata, extra virgin olive oil, black pepper

25

piatti

Pappardelle con Ragù di Cinghiale

housemade cocoa pappardelle, wild boar ragù, Parmigiano Reggiano® DOP

25

v vegetarian | *gf* gluten-friendly

\$10 WINE BY THE GLASS

available by the bottle for \$40

spumanti sparkling

Il Fresco Millesimato Rosé NV Villa Sandi | *Veneto*

Vino Frizzante 'Brut a Fondo' NV Le Vigne di Alice | *Veneto*

bianchi whites

Pecorino 'Joco' 2020 Fontezoppa | *Marche*

Sauvignon 'Orsone' 2018 Bastianich | *Friuli*

rosato rosé

Rosato 'Cremisi' 2020 I Colombaio di Santa Chiara | *Toscana*

rossi reds

Maremma Sangiovese 'I Perazzi' 2020 La Mozza | *Toscana*

Barbera del Piemonte 'Briccotondo' 2020 Fontanafredda | *Piemonte*

\$25 CARAFE COCKTAILS

serves 2-3

cocktails

Bicicletta

Campari, white wine, Fever Tree club soda

Bacio di Rosa

Gosling's Black Seal Rum, Campari, orange juice

Pompelmo

Espolon Blanco Tequila, Aperol, grapefruit juice