



fall 2014
lunch menu

ANTIPASTI

- agrodolce calamari** hot & sweet peppers, gaeta olives, sundried tomatoes 16
prosciutto san daniele aged 20 months 18
zuppetta scallops, shrimp, calamari, mussels, tomato stew 16
bruschetta heirloom tomatoes, evoo, basil, parmigiano reggiano 10
polpette della mamma maria meatballs, swiss chard, parmigiano reggiano 9
calamari fritti fried squid, aioli 13
insalata frutti di mare italian poached seafood salad 17
cozze mussels, borlotti beans, tomato broth, crostone 14

INSALATA

- mista** local greens, radish, tomatoes, house vinaigrette 9
fresca local greens, marcona almonds, goat cheese, tomatoes, house vinaigrette 12
add shrimp 3, chicken 6, salmon 6
kale chicken caesar romaine, free range chicken, crostoni, parmigiano reggiano 14
chopped romaine, free range chicken, apple, crispy pancetta, avocado, tomatoes, parmigiano reggiano, house vinaigrette 14
rugoletta arugula, prosciutto, parmigiano reggiano, fig balsamic 14

AFFETTATI E FORMAGGI

MOZZERIA BAR

- 6 oz mozzarella di bufala** 15
4 oz burrata di bufala 15
add
heirloom tomatoes 4
pickled eggplant 4
prosciutto san daniele 6
fig spread, marcona almonds 5
white anchovies 6
imported olives 6

SALUMI

- one 9 / two 14 / three 18
speck lightly smoked prosciutto
bresaola air dried beef
coppa cured pork neck
soppressata cured pork sausage

FORMAGGI

- one 9 / two 14 / three 18
parmigiano reggiano cow, hard
pecorino di fossa sheep, hard
sottocenere sheep, semi-soft
caciocavallo cow, semi-soft
buffalo's milk ricotta semi-soft
piave cow, hard

ASSAGGI DI SALUMI & FORMAGGI

- tasting of artisan cured meats + cheeses accompanied with condiments 25

PANINI

served with a choice of salad or fries

- braised beef** sweet onions, fontina 11
- san daniele** prosciutto san daniele, fior di latte, arugula, evoo 12
- polletto** grilled free range chicken, avocado, pancetta, fontina 11
- polpette** meatballs, ricotta di bufala, pomodorini 11

CONTORNI

- pasta e fagioli** gragnano pasta, cannellini beans, parmigiano rind 8
- broccoli rabe** evoo, garlic, peperoncini, lemon 9 + sausage 6
- roasted cauliflower** pecorino 8
- truffle fries** aioli 7
- asparagus** evoo, thyme 8

PRIMI

- tortiglioni** bolognese ragu, ricotta di bufala 12
- paccheri** braised oxtail, mushrooms, panna 13
- squid ink tagliolini** prawns, squid, jumbo lump crab, pomodorini 16
- bucatini all' amatriciana** guanciale, pomodorini, pecorino di fossa 13
- pappardelle** duck ragu, porcini mushrooms, prosciutto 15
- linguine** mussels, peperoncini, evoo 12

LE PIZZE NAPOLETANE

all pizzas are 12", 100% handmade wood-fired pizza, naturally leavened dough

- margherita** san marzano tomatoes, mozzarella di bufala, basil, evoo 15
- marinara** piennolo cherry tomatoes, oregano, basil, evoo 13
- margherita dop** piennolo cherry tomatoes, mozzarella di bufala, basil, evoo 18
- arugula & prosciutto** with 4 stuffings - ricotta, eggplant, mushrooms, soppressata 18
- quattro formaggi** fior di latte, caciocavallo, ricotta di bufala, pecorino, corbarino tomatoes 17
- blossom** mozzarella di bufala, piennolo cherry tomatoes, squash blossom, ricotta di bufala 21
- guancia** red onion marmalade, smoked mozzarella di bufala, guanciale 17
- mais** roasted corn, baby heirloom tomatoes, speck, fior di latte 16
- zucca** organic butternut squash, burrata, nduja 17
- salsiccia** tomato confit, eggplant puree, sausage, fior di latte 16
- truffle** taleggio fondue, truffle oil, local mushrooms, marcona almonds, quail egg 18

add on any pizza

- | | | |
|--------------------------|-------------------|-------------------|
| prosciutto san daniele 5 | local mushrooms 3 | soppressata 3 |
| sausage 3 | arugula 3 | white anchovies 4 |