

PANE	Grissini, <i>House-made Parmigiano Bread Sticks</i> 4 Fettunta, <i>Roasted Bread Rubbed with Garlic & Rosemary</i> 4 Bread & Sicilian Olive Oil 6 House-made Focaccia 5
SPUNTINI	Olives 5 Egg Yolk Raviolo, Ricotta & Parmigiano 16 'Day Of' Ricotta, Sicilian Olive Oil, Fettunta 13 Fonduta Agnolotti Dal Plin, Sage Butter, Parmigiano 16 Fennel Salad, Pistachio, Mint 15 Eggs Moliterno 'Cacio e Pepe', Black Truffle, Crostini 18 'Carne Cruda' Minced Beef Tenderloin, Parmigiano, Arugula 21 Rye & Speck Crostini, Ricotta, Cabbage & Pink Lady Apple 17 Fried Cotechino Sausage, Lentils, Carrot Gremolata, Vin Cotto 17 Mortadella, Pistachio, Aged Balsamico, Parmigiano 16 Bresaola, Shaved Radish, Pickled Mustard Seed & Horseradish 15 Radish Tonnato, Celery Leaf, Parsley & Fried Capers 13 'Nduja & White Anchovy Crostini, Fennel, Parsley & Red Onion 12
SALUMI	Salumi Tasting Plate 30
Served with Grissini, House-made Focaccia & Warm Bread	Prosciutto Tasting Plate, <i>Prosciutto, Noce, Culatello, Speck</i> 33 Prosciutto di Parma, Aged 18 Months, Emilia-Romagna 19 Culatello, 'Heart of the Prosciutto' Aged 12 Months, Emilia-Romagna 14 Noce, 'Heart of the Prosciutto' Aged 12 Months, Emilia-Romagna 14 Black Truffle Salami, Toscana 14 Finocchiona, <i>Fennel Salami</i> , Toscana 12 Speck, <i>Smoked Prosciutto</i> , Alto Adige 13 Smoked Pancetta, Veneto 12 House-made Porchetta with Rosemary, Garlic & Fennel 13 Mortadella, Emilia-Romagna 12 Bresaola, <i>Air Dried Beef</i> , Lombardia 13
FORMAGGI	Formaggi Tasting Plate 31
Served with Grissini, House-made Focaccia, Warm Bread & One Condiment	Parmigiano Reggiano, Cow, Emilia-Romagna 15 Savello di Roma, Sheep, Semi-Soft, Lazio 15 Pecorino Stagionato, Sheep, Aged 6 Months, Toscana 15 Cacio di Bosco al Tartufo, Sheep, Aged 2 Months, Toscana 18 Black Truffle Moliterno, Sheep, Aged 18 Months, Sardinia 18 Gorgonzola, Cow, Blue-veined, Germany 15 Piave Vecchio, Cow, Aged 6 Months, Veneto 15 Taleggio, Cow, Semi-soft, Lombardia 14
	Mixed Tasting Plate, <i>Salumi, Formaggi & Condimenti</i> 30
CONDIMENTI	Choose: House-made Marmelatta, Truffle Black Pepper Honey or Pink Peppercorn Honey 3 30 Year Aged Balsamico Vecchio 18
DOLCI	Tuscan Amadei Chocolate Truffles 3 per Truffle

BEER

- Peroni LAGER, Italy 7
Anchor Brewing Brekle's BROWN ALE, California 8
Deschutes Mirror Pond PALE ALE, Oregon 9
St. Ambroise OATMEAL STOUT, Quebec 8
Bruton Momus DUBBEL, Italy 13
Contini Bonacossi Broc AMBER ALE, Italy (500 ml) 20
Estrella Inedit WHITE ALE, Spain (750 ml) 24

COCKTAILS

- Aperol Spritz: *Aperol, Ruggeri Giall'Oro Prosecco, Orange* 13
Cocchi Rosso Vermouth & Ruggeri Giall'Oro Prosecco 13
Negroni: *Tanqueray Gin, Campari, Cocchi Rosso Vermouth, Rocks* 14
Negroni Sbagliato: *Campari, Cocchi Rosso Vermouth, Ruggeri Giall'Oro Prosecco, Orange, Rocks* 13
Boulevardier: *Bulleit Bourbon, Campari, Cocchi Rosso Vermouth, Rocks* 14
Gin Crodino: *Tanqueray Gin, Lemon Juice, Crodino, Rocks* 14
Turnpike: *Dickel Rye, Calvados, Lemon Juice* 14
Too Soon?: *Tanqueray Gin, Cynar, Lemon Juice, Orange* 14
Vesper: *St. George Citrus Vodka, Tanqueray Gin, La Quintinye Dry Vermouth, Lemon Juice* 14
Fresh Fruit Bellini: *Ruggeri Giall'Oro Prosecco and Seasonal Fruit Puree (please ask your server)* 14

AMARI (1.5 oz)

- Berta DiBerta, Piemonte 15
Nonino, Friuli 11
Montenegro, Emilia-Romagna 11
Ramazotti, Lombardia 9
Fernet-Branca, Lombardia 8
Cynar, Lombardia 8
Braulio, Lombardia 11
Vecchio Amaro del Capo, Lazio 9
Varnelli dell'Erborista, Marche 10
Varnelli Sibilla, Marche 17
Rucolino, Campania 9
Nastro d'Oro, Campania 9
Borsci San Marzano, Puglia 12
Ferro China Baliva, Calabria 7

GRAPPA (1 oz)

- Marolo Moscato, Piemonte 10
Marolo Barbera, Piemonte 9
Marolo Miele Di Rododendro, Piemonte 9
Marolo di Barolo, Piemonte 18
Berta Tre Soli Tre Nebbiolo, Piemonte 17
Berta Bric del Gaian Moscato, Piemonte 17
Sarpa di Poli, Veneto 12
Nonino Miele di Castagno, Friuli 10
Tenuta Degli Dei, Toscana 17
Il Valentiano Bianco Brunello, Toscana 9
Il Valentiano Gran Riserva Brunello, Toscana 12

ITALIAN MALT WHISKY (1 oz)

- Puni Nova, Alto Adige 9
Puni Alba, Alto Adige 11

DIGESTIVI

- Profumi della Costiera LIMONCELLO (1.5 oz) 8
Lemonis LIMONCELLO (1.5 oz) 8
Varnelli L'ANICE SECCO (1 oz) 9
Berta di Mombaruzzo AMARETTO (1 oz) 12
Cocchi BAROLO CHINATO (2 oz) 11
Pere di Poli BRANDY (1 oz) 13
Leonardo VIN SANTO (2 oz) 9