

# SPREZZA.

## ANTIPASTI \$13

Spaghetti Suppli: pesto genovese

Stuffed Castelvetrano Olives: N'duja

Chopped: salami, mozzarella, olive, pickled pepper

## TRADIZIONE \$20

Bucatini Amatriciana: pancetta, tomato, chili, pecorino

Linguini Cacio e Pepe: ricotta whey

Spaghettoni Carbonara: pancetta, onion, pecorino

Cappelletti di Salsicce: alfredo e pepe

Ravioli di Ricotta: Sunday Gravy

## PIZZA AL TAGLIO

Vodka: shishito pepper, plum tomato, provolone \$19

Camorra: salami, sausage, vidalia, tomato, provolone \$19

Pepperoni: tomato, ricotta, chili, provolone \$19

Margherita: tomato, mozzarella, basil \$17

Crushed Tomato: garlic, oregano, garum, chili, pecorino \$17

Sourdough Loaf \$8

## DOLCI \$10

Chocolate Cake: hazelnut mousse, blueberry compote, vanilla semifreddo

Olive Oil Cake: pistachio buttercream, almond semifreddo, lemon zabaglione

## VINO BIANCO

2018 Verdicchio "CaSal di Serra" Umani Ronchi / Marche \$47

2017 Tasca Conti d'Almerita "Leone" Regaliale / Sicily \$51

2018 Chardonnay "Pietrabilanca" Tormaresca / Puglia \$57

## VINO ROSSO

2017 Montepulciano d' Abruzzo Contesa / Abruzzo \$61

2014 Aglianico "Contado" Di Majo Norante / Molise \$61

2017 Etna Rosso Azienda Agricola F. Tornatore / Sicily \$67