

ANTIPASTI

WINTER CAPRESE SALAD • \$12

PIZZELLA NAPOLETANA • \$7

ARANCINI • \$9

POLPETTE AL RAGÙ • \$12

ZUPPETTA DI COZZE • \$12

SALUMI & FORMAGGI • \$15/22
choice of 3/5

VERDURE

KALE, FENNEL, WALNUT, APPLE • \$10

ARUGULA, FRISÉE, RADICCHIO • \$8

BETROOT, BELUGA LENTIL, RIBIOLA BOSNIA • \$9

CHICORIES, PANCETTA, CRANBERRY • \$8

VERDURE AL FORNO • \$10

PASTA

LE FRESCHE FATTE IN CASA

SPAGHETTO ALLA CHITARRA • \$17
romanesco, Auricchio Scorza Nera

TAGLIATELLE • \$19
ragù Bolognese

GNOCCHI ALLA SORRENTINA • \$18
tomato sauce, mozzarella

AGNOLOTTI RIPIENI AI FORMAGGI • \$18
butter, caramelized sage

RAVIOLI CAPRESI • \$17
ricotta, tomato sauce, marjoram

LA PASTA DI GRAGNANO

SPAGHETTO AI POMODORINI • \$15
cherry tomato del Vesuvio, basil

CALAMARATA DI COZZE • \$17
mussel, pecorino, potato, guanciale

RIGATONI GENOVESE • \$18
short rib, onion ragù

LINGUINE AL RICCIO • \$21
garlic, oil, sea urchin

PACCHERI AL RAGÙ • \$17
baby back pork rib ragù

PIZZE

LE ROSSE DEL ROSSO

MARGHERITA • \$15
mozzarella, basil, oil

INDIAVOLATA • \$16
mozzarella, Neapolitan spicy salami

SALCICCIOTTA • \$17
mozzarella, sweet sausage, mushroom

CAPRICCIOSA • \$18
mozzarella, mushroom, ham, artichoke, black olive

LA VERACE • \$19
buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil

LE BIANCHE DI ROSSO

CIPOLLINA • \$18
red onion, sausage, mozzarella, thyme, black olive

FUNGHELLA • \$18
mozzarella, mushroom, buffalo cheese fonduta

BROCCOLETTA • \$18
brussels sprout, guanciale, crème fraîche

ZUCCHETTA • \$17
gorgonzola, winter squash, mozzarella

VENTURA • \$19
mozzarella, arugula, prosciutto di Parma

SECONDI

QUAGLIA AL MOTTONE • FILETTO DI SPIGOLA • \$28

CONTORNI

COLLARDS • BEETS • CAULIFLOWER • SQUASH • \$6 / \$15 / \$21
choice of 1/3/5

COCKTAILS

APEROL SPRITZ • \$12
Aperol, Prosecco, soda

AMERICANO • \$12
Campari, Dolin Rouge, soda

ROSSOPOMOLOMA • \$13
Blanco tequila, limoncello, grapefruit, soda

CARUSO'S TIMBRE • \$14
Gin, Strega, lemon, triple sec

HOUSE NEGRONI • \$14
Campari, Plymouth Gin, Antica Formula

SBAGLIATO • \$13
Aperitivo Cappelletti, Punt e Mes, Prosecco

EYEBROWS LIKE SOPHIA LOREN • \$14
Vodka, cherry puree, lime, Maraschino liqueur

SNOWS OF CAMPANIA • \$14
Aged rum, Tempus Fugit Crème de Cacao,
Amaro CioCiaro, cream

NIGHTHAWKS • \$14
Laird's Bonded Apple Brandy, Velvet Falernum,
Nux Alpina Nocino, Elixir Novasalus

BIRRE

DRAFT

ALPHABET CITY EASY BLONDE (12oz.) • \$7

DOGFISH HEAD 60 MIN IPA (12oz.) • \$9

BOTTLE

MENABREA BLONDE (11.2oz.) • \$8

MENABREA AMBER (11.2oz.) • \$8

DELBORGO RE ALE EXTRA (11.2oz.) • \$15

DELBORGO ENKIR (11.2oz.) • \$16

BALADIN - NORA (11.2oz.) • \$13

KEEGAN MOTHER'S MILK (12oz.) • \$8

BIBITE

WATER

BOLLE - STILLE • \$6
Iurisia - 750ml

SOFT DRINKS

ARANCIATA - CHINOTTO • \$4.80
Iurisia - 275ml

CEDRATA - GINGER - COLA - SPUMA • \$5.80
Baladin - 250ml