

ANTIPASTI

3/\$11. - 5/\$15 - 7/\$19

Formaggi

Casera (Cow, Lombardia)
Pecorino di Pienza (Sheep, Toscana)
Gorgonzola Dolce (Cow, Lombardia)
Brunet (Goat, Piedmont)
Parmigiano Reggiano (Cow, Emilia)
Taleggio (cow, Lombardia)

Affettati

Prosciutto di Parma
Speck-smoked prosciutto
Lardo-cured lard
Finocchiona-fennel salame
Coppa-Cured Pork
Mortadella-pork ,pistachios

Polpette-Meatballs with Fresh Tomato 9.50
Fegatini alla Salvia-Sautéed Chicken Livers, String Beans 10.50
Insalata di Scarola-Escarole, Roasted Red and Golden Beets 9.50
Insalate di Rucola-Pomodori, Baby Arugola & Tomatoes 9.50
Burrata su Crostone w/Prosciutto & Black Truffles 18.50
Tegamino di Trippa-Tripe Stew 9.50
Arancini di Riso-Fried Rice Balls with beef ragu' 8.50
Cozzata-Steamed Mussels in White Wine 10.50
Minestrone 8.50

TRAMEZZINI

9.50

Prosciutto e Funghi-Prosciutto & Mushrooms
Uova, Acciughe, Asparagi-Egg, Anchovies, Asparagus
Carciofi e Fontina-Artichokes & Fontina
Peanut Butter & Fig Jam - 8.50

PANINI

Ciabatta, Pulled Pork, Cherry Peppers, Salsa Verde 13.50
Piadina, Prosciutto, Stracchino, Rucola 10.50
Brioche with Fried Fish and House Tartar Sauce 12.50
Scuderia's Grilled Cheese with Speck & Rosemary 9.50

PIZZA

Rustica-Potatoes, Cauliflowers & Thyme 12.50
Bianca al Pesto-Pesto & Pinenuts 13.50
Piccante-Spicy pork sausage, Taleggio, Rucola 15.50
Occhio di Bue-Mozzarella, Pecorino, Spinach, Egg, Pancetta 13.50
Scuderia-Fig jam, Blue Cheese & Speck 13.50
La Margherita-San Marzano, Mozzarella & Basil 12.50
Focaccia-Rosemary, Olive Oil & Sea Salt 8.50

PRIMI

Raffetto's Pepper Pappardelle with Beef Cheek Ragu 16.50
Paccheri alla Bucaiola-Spicy Sausage, Peas, Cream 14.50
Tagliolini Neri allo Scoglio-Squid Ink Noodles w/Seafood 18.50
Bucatini all'Amatriciana Bianca-Guanciale, Pecorino 14.50
Hand Made Gnocchi di Patate e Porri, Butter and Sage 14.50
Trofie al Pesto-String beans and Potatoes 14.50

SECONDI

Frittura Mista-Fried Fish with House Tartar Sauce 19.50
Cacciucco-Seafood Stew 23.50
Galletto al Mattone-Roasted Brick Flattened Cornish Hen 18.50
Mezzo Coniglio-Marinated Grilled ½ Rabbit 21.50
Skirt Steak alle Tre Salse - served with 3 dipping sauces 21.50
Fegato alla Veneziana-Calf Liver with Onions 19.50
Hamburger della Scuderia 19.50

CONTORNI

6.00

Cannellini Beans all'Olio
Mashed Potatoes
Grilled Vegetables
Sautéed String Beans
Tuscan Fries, Rosemary and Sage
Insalata Mista
Grilled Polenta
Roasted Garlic (4.50)

DOLCEZZE

8.50

Frutta Fresca
Tiramelosu'
Gnocchi Dolci
Buttermilk Pannacotta
Pizzetta con Nutella e Mascarpone
Zuppa Inglese
Soffiato al Cioccolato
Coppa Scuderia
Biscotti con Vinsanto
Gelato o Sorbetto (\$3 per Scoop)

LE SCARPE di SCUDERIA -
LIMITED EDITION HAND PAINTED SNEAKERS
MADE TO ORDER.
ASK A MANAGER FOR DEETS.

Scuderia

We accept Cash, Amex, Visa, MC. 20% gratuity added for parties of 6 or more.

www.scuderianyc.com