

# LOUIE BOSSI'S

## RISTORANTE • BAR • PIZZERIA

### APERTIVI

- SICILIAN OLIVES & PROVOLONE** | 6  
orange, thyme, peppercorn, chilis
- MARCONA ALMONDS** | 5  
roasted with sea salt
- COCCOLI FRITTO** | 9  
little breads to fill with ricotta & prosciutto
- PICCOLO PANINI** | 10  
porchetta, fontina, salumi, basil
- ARANCINI CON TARTUFO** | 12  
crispy rice filled with fior di latte, truffle aioli
- GRANDE ASSORTIMENTO APERITIVO** | 35

### ANTIPASTI

#### ZUPPA E INSALATE

- ZUPPA!** | 7  
chef's fresh soup
- INSALATA MISTICANZA** | 8  
tomato, leafy greens, croutons, creamy balsamic vinaigrette
- TRICOLORE & PEAR** | 9  
shaved parmigiano reggiano, walnuts, fennel, blood orange vinaigrette
- CAPRESE** | 11  
fior di latte, tomato, basil, evoo, aged balsamic
- BROOKLYN CAESAR** | 10  
pancetta, poached egg, tuscan kale
- CLASSIC CAESAR** | 10
- MEATBALLS** | 11  
san marzano sauce
- CARPACCIO** | 14  
the butchers famous tuscan "sashimi di chianti"
- CALAMARI FRITTI** | 13  
lemon, fresno peppers, basil, aioli
- CALAMARI AL' ANNEGATO** | 13  
spicy marinara, cherry peppers, basil
- PESCE CRUDO** | 14  
mario batali style raw marinated seafood, olive oil, salt, chili, citrus, herbs
- GAMBERONI ALLA GENOVESE** | 16  
shrimp, basil, garlic, chilis, olive oil, crostini
- ARTHUR AVENUE** | 16  
antipasti salad, giardiniera, gigante beans, celery, tomato, salumi, olives, provolone, peppadews

#### BRUSCHETTA

wood grilled artisan bread with calabro ricotta

- CAPONATA** | 10
- PROSCIUTTO COTTO, PEPERONATA** | 11
- MUSHROOM CONSERVA** | 11
- FINOCCHIONA, FENNEL, FONTINA** | 11

ASSORTMENT OF ALL FOR THE TABLE (TWO OF EACH) | 28

### CONTORNO

- RAPINI** | 6  
garlic, lemon, chili
- MARKET VEGETABLE** | 5  
seasonal
- POLENTA E SAN MARZANO** | 5  
parmigiano reggiano
- SPAGHETTI CACIO E PEPE** | 8  
fresh cut spaghetti, aged pecorino, black pepper
- FINGERLING POTATOES** | 6  
parmigiano reggiano, rosemary, garlic, olive oil

### SPECIALE

#### DEL GIORNO

- MONDAY** | lasagne al forno | 18
- TUESDAY** | eggplant alla parmigiana | 18
- WEDNESDAY** | gnocchi sorrentino | 18
- THURSDAY** | heritage pork steak | 24
- FRIDAY** | lobster fra diavolo | 36
- SATURDAY** | 7 oz filetto con tortellini | 32
- SUNDAY** | chicken alla parmigiana | 18

*Garie Miller Louie*

### SALUMI

olives, giardiniera

#### FINOCCHIONA\*

#### PICCANTE\*

#### TARTUFO\*

#### SOPPRESSATA\*

#### MORTADELLA

#### N'DUJA\*

#### COPPA\*

\*made in house

3 SELEZIONI | 15

5 SELEZIONI | 25

ASSORTITO | 35

#### PROSCIUTTOS

##### {DRY AGED}

DI PARMA - ITALY | 8

LA QUERCIA - USA | 10

##### {COOKED & BRINED}

LEONCINI - ITALY | 8

PROSCIUTTO TASTING | 26

### FORMAGGIO

almonds, honey, dried fruits

#### TALEGGIO D.O.P.

#### ROBIOLA D.O.P.

#### PARMIGIANO REGGIANO VECCHIO D.O.P.

#### TARTUFO D.O.P.

#### FONTINA VALLE D'AOSTA D.O.P.

#### GORGONZOLA DOLCE D.O.P.

1.5 OZ PIECE | 5 EACH

SELECTION OF ALL | 28

#### MOZZARELLA

pomodori, basil, estate olive oil

FIOR DI LATTE | 8

BURRATA | 9

MOZZARELLA DI BUFALA | 11

MOZZARELLA TASTING | 24

### PORCHETTA

#### FATTO IN CASA

specialty of our chef for la famiglia

served with choice of 2 contorni  
served family style minimum of 2 person | 24 PER PERSON

### PESCE E CARNE

from our wood burning grill

#### SALSICCE

19  
sweet fennel sausage, grilled apples, arugula

#### PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA | M.P.

market fish, salsa verde

#### SCOTTADITO

27  
grilled lamb chops, chili oil, aioli

#### GALLETTO ALLA GRIGLIA

24  
free range chicken, lemon, garlic

#### BISTECCA

hand selected dry aged in house

SERVED BONE IN WITH ROASTED GARLIC & ROSEMARY

#### NEW YORK

14 oz | 29 / 20 oz | 40

#### RIBEYE

16 oz | 29 / 24 oz | 42

### PIZZA AL FORNO

#### ROSSO SAN MARZANO SAUCE

**MARGHERITA** | 15  
fior di latte, basil, evoo, sea salt

**MARGHERITA D.O.P.** | 18  
mozzarella di bufala, basil, evoo, sea salt

**QUATTRO CARNE** | 19  
soppressata, prosciutto, coppa, finocchiona

**FUNGHI MISTI** | 18  
wild mushroom, smoked buffalo mozzarella, parmigiano reggiano, truffle oil

**SALSICCE** | 18  
fior di latte, basil

**PEPPERONI** | 17  
fior di latte, calabrian oregano

**PICCANTE** | 18  
spicy salami, fior di latte, peppadews

**SICILIANO** | 18  
guanciale, artichokes, quail egg

#### BIANCA FIOR DI LATTE

**QUATTRO FORMAGGI** | 17  
ricotta, gorgonzola d.o.p., aged provolone, calabrian oregano

**SPACCA NAPOLI** | 19  
cherry tomato, mozzarella di bufala, sea salt, basil, evoo

**SAN GENNARO** | 19  
smoked bufala mozzarella, ricotta, pancetta, fried rosemary

**CAPRICCIOSA** | 18  
gorgonzola d.o.p., pear, truffle honey, basil

**PROSCIUTTO E ARUGULA** | 20  
prosciutto di parma, pecorino romano, ricotta

**VONGOLE FRESCHE** | 20  
fresh clams, pancetta, fresno peppers, pecorino

#### PIZZA AL TAGLIO

"grandma style" on focaccia, by the slice | 16

#### ADD ONS

**PROSCIUTTO DI PARMA** | 5 **MEATBALLS** | 4

**FENNEL SAUSAGE** | 5 **PEPPERONI** | 5

**ARUGULA** | 3 **HOUSE MADE PANCETTA** | 6

### PASTA E RISOTTO

#### LONG PASTA

**SPAGHETTI** | 19  
alla sorrentino, burrata mozzarella, san marzano sauce, fresh basil

**LINGUINI NERO** | 26  
squid ink pasta, shrimp, chilis, rapini

**LINGUINI** | 26  
con vongole, clams, white wine

**SPAGHETTI** | 21  
carbonara, house cured pancetta, eggs, parmigiana reggiano

**BUCATINI** | 19  
all'amatriciana, house cured guanciale, san marzano sauce, chilis, pecorino

**MAFALDINE** | 21  
ragu of pork with ricotta, n'duja

**TAGLIATELLE** | 29  
frutti di mare, mussels, clams, shrimp, calamari, san marzano sauce

#### SHORT PASTA

**RADIATORI** | 19  
alla norma, eggplant, san marzano sauce, ricotta

**GEMELLI BASILICO** | 22  
basil gemelli, housemade sweet fennel sausage, peppers, san marzano sauce

**STROZZAPRETI** | 25  
porchetta, pesto-corto, cherry peppers

**RIGATONI** | 22  
alla bolognese, braised beef and veal in barolo wine

**PACCHERI** | 25  
funghi misti, mascarpone

**PAZZESCO** | 26  
mixed shapes with sausage, meatballs, pork ragu

**RISOTTO AL GAMBERINI E FUNGHI** | 28  
shrimp risotto with mushrooms

**RISOTTO AL FRUTTI DI MARE** | 29  
shrimp, clams, mussels, calamari, fresh tomato, basil

**RAVIOLI** | 26  
ricotta, greens, duo of prosciutto, fresh pomodoro sauce

ALL OF LOUIE BOSSI'S PASTA, BREAD, GELATOS, PASTRIES & COOKIES ARE MADE IN HOUSE DAILY