

Trattoria

CENA

APERITIVI

- MARCONA ALMONDS** | 7
roasted with sea salt
- GARLIC BREAD CLASSICO** | 7.5
with ricotta
- SICILIAN OLIVES & PROVOLONE** | 9
orange, thyme, peppercorn, chilis
- PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.** | 14.5
18 months
- COCCOLI FRITTO** | 12
little breads to fill with ricotta & prosciutto
- ARANCINI CON TARTUFO** | 14
crispy rice filled with fior di latte, truffle aioli
- GRANDE ASSORTIMENTO APERITIVO** | 42

ANTIPASTI ZUPPA E INSALATE

- ZUPPA!** | 9
chef's fresh soup
- INSALATA MISTICANZA** | 9
leafy greens, tomatoes, croutons, creamy balsamic vinaigrette
- TRICOLORE & PEAR** | 11
shaved parmigiano reggiano, walnuts, fennel, blood orange vinaigrette
- CAPRESE** | 13
fior di latte, tomato, basil, evoo, aged balsamic
- *BROOKLYN CAESAR** | 15
pancetta, poached egg, tuscan kale
- CLASSIC CAESAR** | 12
- MEATBALLS** | 13
san marzano sauce
- CARPACCIO** | 16
herb crusted thin raw beef, arugula, parmigiano reggiano
- GAMBERONI ALLA GENOVESE** | 18
shrimp, basil, garlic, chilis, olive oil, crostini
- ARTHUR AVENUE** | 18
antipasti salad, giardiniera, chick peas, celery, tomato, salumi, olives, provolone, peppadews
- CLAMS E 'NDUJA IN BRODO** | 17.5
spicy broth
- CALAMARI FRITTI** | 15
lemon, aioli
- CALAMARI A LA PLANCHA** | 15
sautéed garlic, cherry tomatoes, arugula, fresno peppers

BRUSCHETTA

wood grilled artisan bread with calabro ricotta

- TOMATOES, BASIL** | 12
- CAPONATA** | 12
- PROSCIUTTO COTTO, PEPERONATA** | 13
- MUSHROOM CONSERVA** | 13

ASSORTMENT OF ALL FOR THE TABLE (TWO OF EACH) | 32

CONTORNI

- MARKET VEGETABLE** | 7.5
seasonal
- AGLIO OLIO E PEPPERONCINI** | 8
spaghetti, evoo, garlic, calabrian chile
- RAPINI** | 8
garlic, lemon, chili
- FINGERLING POTATOES** | 8
parmigiano reggiano, rosemary, garlic, olive oil

SALUMI

- olives, giardiniera
- FINOCCHIONA*, PICCANTE*, TARTUFO*, SOPPRESSATA*, MORTADELLA, 'NDUJA*, COPPA***
- *made in house
- 3 SELEZONI | 19
- 5 SELEZONI | 29
- ASSORTITO | 39
- PROSCIUTTOS {SMOKED}**
- SPECK - ITALY | 10
- {DRY AGED}**
- DI PARMA - ITALY | 11
- {COOKED & BRINED}**
- ITALIAN HAM - LEONCINI | 11
- PROSCIUTTOTASTING | 29
- a plating of all three prosciuttos

FORMAGGIO

- almonds, honey, dried fruits
- LA TUR**
- TALEGGIO D.O.P.**
- ROBIOLA D.O.P.**
- TARTUFO**
- PARMIGIANO REGGIANO VECCHIO D.O.P.**
- FONTINA VALLE D'AOSTA D.O.P.**
- GORGONZOLA DOLCE D.O.P.**
- PECORINO D.O.P.**
- 1 OZ PIECE | 7 EACH
- SELECTION OF ALL | 37
- MOZZARELLA**
- pomodorini, basil, estate olive oil
- FIOR DI LATTE** | 11
- BURRATA** | 12
- MOZZARELLA DI BUFALA** | 14
- MOZZARELLA TASTING | 28

PESCE E CARNE

- FROM OUR WOOD BURNING GRILL
- POLLETTO ALLA GRIGLIA** | 27
grilled chicken, lemon, garlic
- SCOTTADITO** | 38
*grilled australian lamb chops, chili oil, aioli
- *PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA** | **M.P.**
market fish, salsa verde
- BISTECCA**
- hand selected dry aged in house
- SERVED BONE IN WITH ROASTED GARLIC & ROSEMARY
- *NEW YORK**
- 16 oz | 36 / 24 oz | 54
- *RIBEYE**
- 16 oz | 39 / 24 oz | 56

SPECIALE DEL GIORNO

- MONDAY** | eggplant alla parmigiana | 21.5
- TUESDAY** | fatta a mano | **MP**
- WEDNESDAY** | lasagne | 21.5
- THURSDAY** | veal chop alla parmigiana | 49
- FRIDAY** | lobster fra diavolo | 46
- SATURDAY** | 7 oz filetto con tortellini | 43
- SUNDAY** | chicken alla parmigiana | 21.5

PIZZA AL FORNO

- SAN MARZANO SAUCE
- MARGHERITA** | 17.5
fior di latte, basil, evoo, sea salt
- ARUGULA E PEPPADEW** | 19.5
fior di latte, basil, arugula, peppadew peppers
- PEPPERONI** | 19.5
fior di latte, calabrian oregano
- FUNGHI MISTI** | 20.5
wild mushroom, smoked bufala mozzarella, parmigiano reggiano, truffle oil
- MARGHERITA D.O.P.** | 20.5
mozzarella di bufala, basil, evoo, sea salt
- PICCANTE** | 20.5
spicy salami, fior di latte, peppadew peppers
- SALSICCE** | 20.5
italian sausage, fior di latte, basil
- QUATTRO CARNE** | 21.5
soppressata, prosciutto, coppa, finocchiona
- GIARDINO** | 24
fior di latte, peperonata, roasted garlic, hot honey
- BIANCA FIOR DI LATTE**
- QUATTRO FORMAGGIO** | 19.5
ricotta, gorgonzola d.o.p., aged provolone, calabrian oregano
- CAPRICCIOSA** | 20.5
gorgonzola d.o.p., pear, truffle honey, basil
- PROSCIUTTO E ARUGULA** | 22.5
prosciutto di parma, pecorino romano, ricotta
- SAN GENNARO** | 23.5
cotto ham, burrata, fior di latte, pistachios, basil
- TARTUFO** | 26
truffle mushroom sauce, fior di latte, cremini mushrooms, basil
- ADD ONS**
- ARUGULA** | 5 **WHITE ANCHOVIES** | 5 **MEATBALL** | 6
- FENNEL SAUSAGE** | 7 **PEPPERONI** | 7
- PROSCIUTTO DI PARMA** | 7 **SPECK** | 7
- HOUSE MADE PANCETTA** | 8

PASTA E RISOTTO

- LONG PASTA**
- CACIO E PEPE** | 20
spaghetti, pecorino romano, cracked black pepper
- BUCATINI** | 23
all'amatriciana, house cured guanciale, san marzano sauce, chilis, pecorino
- SPAGHETTI** | 23
alla sorrentino, burrata mozzarella, san marzano sauce, fresh basil
- MALFADINNE** | 25
ragu of pork with ricotta, 'nduja
- SPAGHETTI** | 25
carbonara, house cured pancetta, eggs, parmigiano reggiano
- CAPPELINNI E CALAMARI** | 27
angel hair, calamari, san marzano sauce, calabrian chili peppers
- LINGUINE NERO** | 28
shrimp, yellow tomatoes, calabrian chilis, mint
- LINGUINE** | 30
con vongole, clams, white wine
- FERRAZZOLI** | 32
frutti di mare, mussels, clams, shrimp, calamari, san marzano sauce
- SHORT PASTA**
- RADIATORE** | 20
alla norma, eggplant, san marzano sauce, ricotta salata
- RADIATORE A LA VODKA** | 24
san marzano vodka sauce, prosciutto
- RIGATONI** | 26
alla bolognese, braised beef and veal in barolo wine
- STROZZAPRETI** | 27
italian sausage, rapini, garlic, oil, chilis
- PACCHERI** | 29
funghi misti, mascarpone
- RAVIOLI** | 29
ricotta, greens, fresh pomodoro sauce, topped with prosciutto
- PAZZESCO** | 30
mixed shapes with sausage, meatballs, pork ragu
- RISOTTO AL GAMBERINI E FUNGHI** | 32
shrimp risotto with mushrooms