



Cold Antipasti

- Spiedini** 10
san danielle prosciutto, baby arugula, fontina, parmigiano reggiano, balsamic glaze, evoo
- Prosciutto e Bufala** 18
san danielle prosciutto, imported mozzarella di bufala, basil
- Verdure Miste** 13
marinated eggplants, grilled artichokes, sundried tomatoes, spicy calabrian peppers and imported olives
- Salumi** 23
a selection of hand cut local salumi's, artisanal cheese and imported olives
- Pomodoro Bruschetta** 8
marinated tomatoes, fresh mozzarella
- Caponata** 9
eggplant, olives, onions, celery, capers, crostini
- Octopus Carpaccio** 16
avacado, arugula, calabrian peppers, heirloom cherry tomatoes, lemon vinaigrette

Hot Antipasti

- Burrata** 17
imported, buttery creamy center, on focaccia
- Focaccia** 15
stracciatella, sea salt, arugula, black pepper, fig and honey beer spread
- Wood Roasted Olives** 7
castelvetrano olives, gaeta olives, lemon zest, evoo, black pepper
- Bufala e Speck Involttini** 14
wood roasted bufala mozzarella, speck, balsamic glaze

Insalate

(salads)

- Panzanella** 12
baby arugula, wood-fired croutons, grape tomatoes, prosciutto crisps, red onion, cucumber, shaved parmigiano reggiano, red wine vinaigrette
- Fresca** 9
baby arugula, grape tomatoes, parmigiano reggiano, balsamic vinaigrette
- Toscana** 13
local spring mix, pear, gorgonzola cheese, walnuts, lemon vinaigrette, balsamic glaze
- Wood Roasted Beet Salad** 17
roasted red and golden beets, frisee, goat cheese, baby spinach, pistachio vinaigrette
- Caprese Bufala** 15
imported mozzarella di bufala, fresh tomatoes, basil, evoo, balsamic glaze

Caputo Cup Winning Pizza



Datterino
tomato sauce, mozzarella di bufala, red piennolo tomatoes, basil, colle del giachi evoo, ciliegine di bufala 24



Homemade Pasta

Gnocchi Sorrentino 14

ragù sauce, basil, fior di latte mozzarella, parmigiano reggiano

- Al Forno** 15
fior di latte, san marzano tomatoes, pecorino romano, evoo, basil
- Spinach and Ricotta** 16
fior di latte, sautéed spinach, bufala ricotta, evoo
- Sausage e Roasted Bell Peppers** 17
san marzano tomatoes, fior di latte, roasted bell peppers, specially made local sausage, pecorino romano, evoo
- Sweet Salami & Black Pepper** 16
fior di latte, bufala ricotta, sweet salami, black pepper, evoo
additional ingredients available

Calzone

Red

- Marinara** 11
san marzano tomatoes, pomodori di piennolo, oregano, fresh garlic, sea salt, basil
- Margherita** 16
san marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, pecorino romano, basil
- Bufalina** 19
san marzano tomatoes, imported mozzarella di bufala, ciliegine di bufala, basil
- Capricciosa** 20
san marzano tomatoes, artichokes, kalamata olives, organic mushrooms, prosciutto cotto, pecorino romano, fior di latte mozzarella, basil
- Rosso Diavolo** 19
san marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, hot sopressata, pecorino romano, basil
- Carbonara** 19
san marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, pancetta, pecorino romano, organic egg, cracked black pepper, basil

- Locale** 11
san marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, locally sourced sausage, pecorino romano, organic mushrooms, basil
- Tre Carne** 21
san marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, locally sourced sausage, imported speck, hot sopressata, pecorino romano, basil
- Reginella** 21
pomodori di piennolo, san marzano tomatoes, organic mushrooms, imported mozzarella di bufala, basil, san danielle prosciutto
- Rosso Cavallo** 19
san marzano tomatoes, imported caciocavallo della grotta, hot sopressata, kalamata olives, fior di latte mozzarella, basil
- Pizza Vesuvio** 20
pomodori di piennolo, san marzano tomatoes, imported mozzarella di bufala, anchovies, kalamata olives, oregano, basil

Pizza

All pizza served in four slices.

- Prosciutto e Arugula** 18
fior di latte mozzarella, san danielle prosciutto, arugula, parmigiano reggiano
- Barese** 21
rapini, locally sourced sausage, imported burrata, fior di latte mozzarella
- Quattro Formaggi** 21
fior di latte mozzarella, smoked mozzarella, gorgonzola, pecorino romano
- Veneto** 17
asiago cheese, locally sourced sausage, caramelized onions, speck, fior di latte mozzarella
- Affumicata** 18
smoked mozzarella di bufala, hot sopressata, roasted bell peppers, fior di latte mozzarella
- Mais** 20
wood-fired corn on the cob, italian panna, prosciutto cotto, finished with organic butter, fior di latte mozzarella

White

- Pistacchio Pizza** 20
pistacchio pesto, locally sourced sausage, fior di latte mozzarella, basil
 - Pizza Tartufo** 22
black truffle pate, porcini mushrooms con panna, locally sourced sausage, basil, fior di latte mozzarella
 - Ortolana** 19
sauteed spinach, organic mushrooms, roasted bell peppers, artichokes, fior di latte mozzarella, basil, finished with housemade spicy oil
- Kids - mickey or nemo** 10
san marzano tomato sauce with fresh mozzarella and olive eyes in the shape of your choice mickey or nemo