

Cena

Dinner

Dal Bar di Stuzzichini

FORMAGGI

Mozzarella di Bufala	6.
Scamorza alla Brace	8.
Pecorino Grand Cru	8.
Tentazione del Frate	6.

FRITTI

Carciofi Artichoke	8.
Arancini Rice Balls	7.
Panelle Chickpea Fritters	6.
Baccalà Fritto Fried Salt Cod	6.
Polpettine Meatballs in Tomato Sauce	7.

CROSTINI

Caponata Sicilian Eggplant	4.
Ceci Chickpea Puree	4.
Ricotta e Miele Saffron Honey	4.
Alici Marinate White Anchovy	5.

SALUMI

Capocollo Pork Shoulder	8.
Soppressata Sweet	8.
Cacciatorini Spicy	7.
Prosciutto di Parma~18 month	10.

VERDURE

Involtini Grilled Eggplant, Buffalo Ricotta	7.
Castelvetrano Sicilian Green Olives	6.
Zucchine alla Scapece	5.
Melanzane Marinated Eggplant	5.
Frittata Potato, Onion, Pecorino	6.

PESCE

Polpo Grilled Octopus*	9.
Sarde Grilled Sardine	8.
Vongole Steamed Clams*	9.
Gamberetti Grilled Prawns (2)*	10.

* Ala Carte Only

STUZZICHINI MISTI

Choice of Three ∞ \$15.

Choice of Five ∞ \$25.

Crostini Misti

Tasting of Four
\$15.

Affettati

Salumi Tasting
\$28.

INSALATA

Chicory Salad Anchovy Dressing	9.
Fennel & Orange Salad Olives and Pecorino	9.
Arugula Salad Ricotta Salata	8.

PRIMI

Tomato and Bread Soup	7.
'Pasta e Ceci' Chickpea, Tomato & Tubetti	8.
Spaghetti Pomodoro Cherry Tomato & Basil	13.
Orecchiette 'Little Ears Pasta' Cauliflower & Breadcrumbs	14.
Maccheroni Chitarra Pistachio & Lemon Cream Sauce	16.
Spaghetti Bottarga Sardinian Mullet Roe, Chili & Breadcrumbs	17.
Linguine Vongole New Zealand Clams, White Wine & Garlic	18.
Gnocchi all'Amatriciana Tomato, Onion, Chili & Cured Pork Jowl	15.
Paccheri Napoletane Ragù & Ricotta di Bufala	17.

PIATTI DEL GIORNO

<i>Lunedì</i>
Cavatelli alla Norma 15.
<i>Martedì</i>
Scaloppine Vino Bianco 24.
<i>Mercoledì</i>
Orata al Forno 23.
<i>Giovedì</i>
Abbacchio alla Cacciatora 29.
<i>Venerdì</i>
Spaghetti con Gamberetti 24.
<i>Sabato</i>
Timballo Calabrese 18.
<i>Domenica</i>
Porceddu 19.

SECONDI

Eggplant Parmigiana Tomato and Pecorino	17.
Grilled Salmon Sicilian Pesto	21.
Roasted Branzino Mushroom Ragù	24.
Bracirole of Short Rib Pizzaiola Style	22.
Veal Meatballs White Wine and Onions	18.
Braised Rabbit Bari Style Braised Rabbit 'Bari' Style	19.
Crispy Lemon Chicken Peperoncini Fritti	18.

CONTORNI

Peperoncini Fritti Italian Frying Peppers	6.
'Mercato' Verdure Sautéed Market Greens	6.
Potato Croquettes	7.
Market Greens	7.

Chef Paul Di Bari

A gratuity of 20% shall be added to parties of 6 or more