

Aperitivi

- Olive Marinate 6**
Olives, orange zest, rosemary
- 'Nduja fritta 12**
Battered and fried 'nduja bites
- Alici Marinati 10**
Marinated anchovies from Cetara DOP, lemon zest, capers
- Bomba Calabrese 10**
Tuna-stuffed Calabrese cherry bomb peppers
- Crocchè di patate 12**
Fried potato croquette, smoked mozzarella, prosciutto

Antipasti

- Insalata di Cesare 17**
Little gem lettuce, radicchio, caesar dressing
roasted garlic bruschetta
- Insalata di Rucola 17**
Arugula salad,, gorgonzola, walnuts, strawberry
vinaigrette
- Caponata Siciliana 13**
Sicilian eggplant caponata, house-made focaccia
- Tagliere 18**
Assortment of artisanal house-made and
imported salumi
- Latticini 18**
Assortment of fresh southern Italian cheeses

Pizza Fritta

La Montanara 18

Fried pizza, San Marzano tomatoes DOP, mozzarella, basil

Pizza Stella

La Stella 20

Ricotta stuffed crust, San Marzano tomatoes DOP, mozzarella, 'nduja, basil,
extra virgin olive oil

Pizza Napoletana

- Margherita 18**
San Marzano tomatoes DOP, mozzarella, basil, extra virgin olive oil
- Marinara 17**
Piennolo del Vesuvio tomatoes DOP, garlic, oregano, extra virgin olive oil
- Cetarese 20**
Piennolo del Vesuvio tomatoes DOP, garlic, oregano, extra virgin olive oil, Cantabrian anchovies
- Bell' Prosciutto 21**
San Marzano tomatoes DOP, mozzarella, arugula, prosciutto di San Danielle DOP, shaved Parmigiano Reggiano DOP
- Sophia Loren 20**
Curley endive, stracciatella, red and yellow Piennolo del Vesuvio tomatoes DOP, black olives, Cantabrian anchovies
- Diavola 21**
San Marzano tomatoes DOP, mozzarella, Calabrese salami, Calabrese peppers, basil, extra virgin olive oil
- Bronte 23**
Pistachio pesto, mozzarella, mortadella, burrata, toasted pistachios, extra virgin olive oil
- Capricciosa 20**
San Marzano tomatoes DOP, mozzarella, prosciutto cotto, baby artichokes, wild mushrooms, black olives
- Porchetta e patate 20**
Smoked mozzarella, porchetta, rosemary-roasted potatoes, long hots, extra virgin olive oil
- Friarielli e Salsiccia 19**
Broccoli rabe pesto, smoked provala, house made sausage



Cocktails

Aperol Spritz 17

Aperol, prosecco, orange, splash of soda

Contessa Negroni 16

London dry gin, Aperol, Cocchi vermouth, orange

Americano 16

Campari, Cocchi vermouth, orangetwist, splash of soda

Limoncello Spritz 17

Limoncello, prosecco, lemon, splash of soda

Hugo Spritz 17

Elderflower Liqueur, prosecco, lemon, mint

Negroni Sbagliato 16

Campari, Cocchi vermouth, prosecco

Negroni Classico 18

Campari, London dry gin, Cocchi vermouth, orange twist

Zero-Proof Spritz (Crodino or Sanbitter) 10

Non-alcoholic Italian aperitivo, orange, splash of soda

I vini

Frizzante / Sparkling

Glera, Rocchina, Prosecco Treviso Doc Brut Veneto NV

13/62

Glera/Pinot Noir, Acinum Prosecco "Millesimato", Rosé Doc, Veneto 2022

13/62

Lambrusco, Scarpetta "Frico" Emilia IGT (250 ml can)

13

Bianchi / Whites

Pinot Grigio, Nec Otium di Jacopo, Friuli Doc 2022

13/62

Verdicchio, Santa Barbara, Castelli di Jesi Doc, Marche 2022

13/62

Grillo, Gorgi Tondi "Coste a Preola" Sicilia Doc 2023

14/67

Trebbiano/Passerina/Pecorino, Rio Maggio Falerio Doc, Marche 2022

12/57

Rosato / Rosé

Corvina blend, Marchesini Family, Chiaretto di Bardolino ClassicoDoc, Veneto 2022

15/72

Rosso / Reds

Montepulciano d'Abruzzo, Cirelli "Vino da Tavola" 2023

14/67

Barbera, Mauro Molino Barbera d'Alba Doc, Piemonte 2022

16/77

Sangiovese/ Petit Verdot, La Poderina, Rosso di Toscana, Toscana IGT 2022

16/77

Cabernet Sauvignon, Di Majo Norante Terre degli Osci IGT Molise 2023

14/67

Le birre

Birra Lucana Lager, Italy (bottle)

9

Von Trapp Bohemian Pilsner, VT (can)

8

New Trail Crisp Lager, PA (can)

7

Half Acre "Bodem" IPA, Illinois (can)

9

Tonewood "Fuego" Hazy IPA, NJ (can)

9

Analcololico

Coca-cola, Diet Coca-cola, Sprite, or Canada Dry Gingerale

5

San Pellegrino sodas (Orange, Blood orange, or Lemon)

5

Mole-Cola (Italian "coca-cola-esque" soda)

6