

APERTIVI

- MARCONA ALMONDS | 6.5
roasted with sea salt
- GARLIC BREAD CLASSICO | 7
with ricotta
- SICILIAN OLIVES & PROVOLONE | 8.5
orange, thyme, peppercorn, chilis
- PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. | 10.5
18 months
- COCCOLI FRITTO | 11.5
little breads to fill with ricotta & prosciutto
- ARANCINI CON TARTUFO | 13.5
crispy rice filled with fior di latte, truffle aioli
- GRANDE ASSORTIMENTO APERITIVO | 38.5

ANTIPASTI ZUPPA E INSALATE

- ZUPPA! | 8.5
chef's fresh soup
- INSALATA MISTICANZA | 8.5
leafy greens, tomatoes, croutons, creamy balsamic vinaigrette
- TRICOLORE & PEAR | 10.5
shaved parmigiano reggiano, walnuts, fennel, blood orange vinaigrette
- CAPRESE | 12.5
fior di latte, tomato, basil, evoo, aged balsamic
- BROOKLYN CAESAR | 14.5
pancetta, poached egg, tuscan kale
- CLASSIC CAESAR | 11.5
- MEATBALLS | 12.5
san marzano sauce
- CARPACCIO | 15.5
herb crusted thin raw beef, arugula, parmigiano reggiano
- GAMBERONI ALLA GENOVESE | 17.5
shrimp, basil, garlic, chilis, olive oil, crostini
- ARTHUR AVENUE | 17.5
antipasti salad, giardiniera, chick peas, celery, tomato, salumi, olives, provolone, peppadews
- CLAMS E 'NDUJA IN BRODO | 16
spicy broth
- CALAMARI FRITTI | 14.5
lemon, aioli
- CALAMARI A LA PLANCHA | 14.5
sautéed garlic, cherry tomatoes, arugula, fresno peppers
- BRUSCHETTA
wood grilled artisan bread with calabro ricotta
- TOMATOES, BASIL | 11.5
- CAPONATA | 11.5
- PROSCIUTTO COTTO, PEPERONATA | 12.5
- MUSHROOM CONSERVA | 12.5

ASSORTMENT OF ALL FOR THE TABLE (TWO OF EACH) | 31

CONTORNI

- MARKET VEGETABLE | 6.5
seasonal
- AGLIO OLIO E PEPPERONCINI | 7.5
spaghetti, evoo, garlic, calabrian chile
- RAPINI | 7.5
garlic, lemon, chili
- FINGERLING POTATOES | 7.5
parmigiano reggiano, rosemary, garlic, olive oil
- ROASTED BROCCOLI | 7.5
garlic, olive oil

SALUMI

- olives, giardiniera
- FINOCCHIONA*, PICCANTE*, TARTUFO*, SOPPRESSATA*, MORTADELLA, 'NDUJA*, COPPA*
*made in house
- 3 SELEZIONI | 18
- 5 SELEZIONI | 28
- ASSORTITO | 38
- PROSCIUTTOS {SMOKED}
- SPECK - ITALY | 9.5
- {DRY AGED}
- DI PARMA - ITALY | 10.5
- {COOKED & BRINED}
- ITALIAN HAM - LEONCINI | 10.5
- PROSCIUTTO TASTING | 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 | 6.5 EACH
- SELECTION OF ALL | 30
- MOZZARELLA
- pomodorini, basil, estate olive oil
- FIOR DI LATTE | 10.5
- BURRATA | 11.5
- MOZZARELLA DI BUFALA | 13.5
- MOZZARELLA TASTING | 27

PESCE E CARNE

FROM OUR WOOD BURNING GRILL

- POLLETTO ALLA GRIGLIA | 26
grilled chicken, lemon, garlic
- SCOTTADITO | 33
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 | 34 / 24 oz | 49
- RIBEYE
- 16 oz | 34 / 24 oz | 49

SPECIALE DEL GIORNO

- MONDAY | eggplant alla parmigiana | 20.5
- TUESDAY | fatta a mano | MP
- WEDNESDAY | lasagne | 20.5
- THURSDAY | veal chop alla parmigiana | 44
- FRIDAY | lobster fra diavolo | 39
- SATURDAY | 7 oz filetto con tortellini | 35
- SUNDAY | chicken alla parmigiana | 20.5

Grazie Mille! - Louie

PIZZA AL FORNO

- ROSSO SAN MARZANO SAUCE
- MARGHERITA | 17
fior di latte, basil, evoo, sea salt
- ARUGULA E PEPPADEW | 19
fior di latte, basil, arugula, peppadew peppers
- PEPPERONI | 19
fior di latte, calabrian oregano
- FUNGHI MISTI | 20
wild mushroom, smoked bufala mozzarella, parmigiano reggiano, truffle oil
- MARGHERITA D.O.P. | 20
mozzarella di bufala, basil, evoo, sea salt
- PICCANTE | 20
spicy salami, fior di latte, peppadew peppers
- SALSICCE | 20
italian sausage, fior di latte, basil
- QUATTRO CARNE | 21
soppressata, prosciutto, coppa, finocchiona
- GIARDINO | 23.5
fior di latte, peperonata, roasted garlic, hot honey
- BLANCA FIOR DI LATTE
- QUATTRO FORMAGGIO | 19
ricotta, gorgonzola d.o.p., aged provolone, calabrian oregano
- CAPRICCIOSA | 20
gorgonzola d.o.p., pear, truffle honey, basil
- PROSCIUTTO E ARUGULA | 22
prosciutto di parma, pecorino romano, ricotta
- SAN GENNARO | 23
cotto ham, burrata, fior di latte, pistachios, basil
- TARTUFO | 25.5
truffle mushroom sauce, fior di latte, cremini mushrooms, basil
- ADD ONS
- ARUGULA | 4.5
- WHITE ANCHOVIES | 4.5
- MEATBALL | 5.5
- FENNEL SAUSAGE | 6.5
- PEPPERONI | 6.5
- PROSCIUTTO DI PARMA | 6.5
- SPECK | 6.5
- HOUSE MADE PANCETTA | 7.5

PASTA E RISOTTO

LONG PASTA

- CACIO E PEPE | 19
spaghetti, pecorino romano, cracked black pepper
- BUCATINI | 22
all'amatriciana, house cured guanciale, san marzano sauce, chilis, pecorino
- SPAGHETTI | 22
alla sorrentino, burrata mozzarella, san marzano sauce, fresh basil
- MALFADINNE | 24
ragu of pork with ricotta, 'nduja
- SPAGHETTI | 24
carbonara, house cured pancetta, eggs, parmigiano reggiano
- CAPPELINNI E CALAMARI | 26
angel hair, calamari, san marzano sauce, calabrian chili peppers
- LINGUINE NERO | 27
shrimp, yellow tomatoes, calabrian chilis, mint
- LINGUINE | 29
con vongole, clams, white wine
- FERRAZZOLI | 31
frutti di mare, mussels, clams, shrimp, calamari, san marzano sauce

SHORT PASTA

- RADIATORE | 19
alla norma, eggplant, san marzano sauce, ricotta salata
- RADIATORE A LA VODKA | 23
san marzano vodka sauce, prosciutto
- RIGATONI | 25
alla bolognese, braised beef and veal in barolo wine
- STROZZAPRETI | 26
italian sausage, rapini, garlic, oil, chilis
- PACCHERI | 28
funghi misti, mascarpone
- RAVIOLI | 28
ricotta, greens, fresh pomodoro sauce, topped with prosciutto
- PAZZESCO | 29
mixed shapes with sausage, meatballs, pork ragu
- RISOTTO AL GAMBERINI E FUNGHI | 31
shrimp risotto with mushrooms
- RISOTTO AL FRUTTI DI MARE | 32
shrimp, clams, mussels, calamari