

FORMAGGI <i>Parmigiano Reggiano 11</i> <i>Pecorino Toscano 10</i> <i>Pecorino al Tartufo 12</i> <i>Bufala 16</i> <i>Crucolo 10</i> SPUNTINI <i>Polenta fritta 3</i> <i>Gnocco fritto 3</i> <i>Marinated olives 3</i>		SALUMI <i>*Prosciutto di Parma 12</i> <i>*Speck 7</i> <i>*Mortadella 7</i> <i>Porchetta 7</i> <i>*Prosciutto Toscano 14</i> <i>*Cacciatorino Tartufo 9</i> <i>*Coppa Dolce 8</i> <i>Tartufotto 8</i>		 <i>*Prosciutto San Daniele 13</i> <i>*Guanciale 10</i> <i>*Salame 9</i> <i>*Finocchiona 9</i> <i>*Bresaola 9</i> <i>Prosciutto Cotto 7</i> <i>*Pancetta Arrotolata 8</i>		 * PICCOLA SELEZIONE <i>Choice of prosciutto and two salumi 22</i> *TRIO DI PROSCIUTTI <i>Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, and Speck 23</i> *GRANDE SELEZIONE <i>Choice of prosciutto and four salumi 28</i> CHEESE SELECTION 24	
---	--	---	--	--	--	---	--

ZUPPA DEL SALUMIERE <i>Soup of the day</i> <i>Ask for today's selection</i> 6		BURRATINA <i>Fried green tomatoes,</i> <i>12-year aged Bonini balsamic</i> 15		POLPETTE <i>Meatballs stewed in tomato sauce,</i> <i>shaved Pecorino</i> 14		PIOVRA <i>Grilled Spanish octopus, cannellini</i> <i>bean purée, crispy guanciale</i> 19	
VERDE DEL CONTADINO <i>Mixed greens, Parmigiano Reggiano,</i> <i>extra virgin olive oil, lemon juice</i> 8		VITELLO TONNATO <i>Thinly sliced roasted veal covered with</i> <i>creamy tuna sauce and fried capers</i> 16		*ATLETICA <i>Organic grains, grilled vegetables,</i> <i>baby kale, poached egg</i> 15		BACCALA' ALLA VICENTINA <i>Vicentina style stockfish, polenta</i> 14	

PRIMI

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

Gragnano spaghetti with cherry tomatoes,
extra virgin olive oil and bottarga

21

TAGLIATELLE BOLOGNESE

House-made tagliatelle with
classic Bolognese sauce

16

FARRO AL PESTO

Farro spaghetti with
pesto, green beans and potatoes

16

CAVATELLI

House-made ricotta cheese cavatelli
with tomato sauce

16

TAGLIOLINI

House-made tagliolini with shrimp,
zucchini, grape tomatoes, and lobster bisque

20

GNOCCHI ALLA ROMANA

House-made semolina gnocchi with Grana
Padano cheese and crispy prosciutto

15

RAVIOLI DEL SALUMIERE

House-made prosciutto ravioli
with brown butter and sage sauce

19

add summer truffle + 20

GNOCCHI ROSSI

House-made potato and beet gnocchi
with sausage and broccoli rabe

16

LASAGNA DEL SALUMIERE

Pasta layers baked with Bolognese,
Béchal sauce

16

SECONDI

MILANESE <i>Pork chop milanese served with arugula,</i> <i>tomatoes and shaved Parmigiano Reggiano</i> 25		PORCHETTA <i>Roasted pork loin wrapped in crispy pork belly</i> <i>served with fingerling potatoes and green beans</i> 24		CONIGLIO IN TECIA <i>Braised Florida rabbit served with artichokes,</i> <i>Taggiasca olives, grape tomatoes, and polenta</i> 26	
BRANZINO <i>Broiled butterfly branzino</i> <i>served with mixed greens and tartar sauce</i> 29		SCOTTADITO <i>Grilled lamb chops served with artichokes,</i> <i>fingerling potatoes, and 12-year aged Bonini balsamic</i> 30		BISTECCA <i>Grilled 16 oz. prime bone-in ribeye</i> <i>served with fingerling potatoes</i> 38	

CHEF/CO-OWNER:ANGELO MASARIN

*Consumer information: Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish, seafood or eggs may increase your risk of food borne illness
*Not all ingredients are listed on this menu. Please let your server know if you have any food allergies.

SALUMI

- sliced by pound -

PROSCIUTTO TOSCANO 30

PROSCIUTTO DI PARMA 26.5

PROSCIUTTO SAN DANIELE 29.5

SPECK 22.5

COTTO 18

MORTADELLA 14

BRESAOLA 30

CACCIATORINO TARTUFO 29

GUANCIALE 45

FINOCCHIONA 30

SALAME NOSTRANO 29

PANCETTA ARROTOLATA 19

TARTUFOTTO 20

COPPA DOLCE 24

PORCHETTA 26

'NDUJA 30 ea.

FRESH BOTTARGA DI MUGGINE 185

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO 26

PECORINO 22

PECORINO TARTUFO 30

GRANA PADANO 24

MOZZARELLA DI BUFALA 9 ea.

CRUCOLO 22

GORGONZOLA DOLCE 22

TALEGGIO 18

BURRATA 7

OLIVE

GREEN CASTELVETRANO

OLIVES 18/lb

GIARDINIERA 15/lb

TAGGIASCA OLIVES 45/lb

CONTORNI

MASHED POTATOES 5	BROCCOLI RABE 5
FINGERLING POTATOES 5	ARTICHOKES 9
ROASTED ASPARAGUS 5	SAUTEED KALE 5
POLENTA 5	GREEN BEANS 5

DOLCI

Each 7

SALAME AL CIOCCOLATO <i>Chocolate log</i>	NOCCIOLATA PANNA COTTA <i>Panna cotta with Rigoni Organic Nocciolata</i>
TIRAMISU <i>Mascarpone cream, espresso-soaked lady fingers and cocoa</i>	

BY THE GLASS / QUARTINO

RED

1/2 L CARAFE HOUSE WINE 18
HOUSE WINE 8.5 / 12
BARBERA/SYRAH *Prunotto (Piemonte)* 12 / 15
MERLOT *La Sinta (Lombardia)* 9 / 13
PINOT NOIR *Mezcan Hofstatter (Südtirol)* 13 / 16
CABERNET/MERLOT *Terre Di San Leonardo (Trentino)* 12 / 15
VALPOLICELLA *Zenato (Veneto)* 10 / 13
CHIANTI CLASSICO *Rocca delle Macie (Toscana)* 11 / 14
SUPER TUSCAN *Villa Antinori (Toscana)* 14 / 17
MONTEPULCIANO *Farnese (Abruzzo)* 10 / 13
CANNONAU DI SARDEGNA
Cantina Mesa (Sardegna) 11 / 14
NERO D’AVOLA *Cantina Cellaro (Sicilia)* 9 / 13
MALBEC *Albarossa (Argentina)* 10 / 13

WHITE

1/2 L CARAFE HOUSE WINE 16
HOUSE WINE 7.5 / 11.5
PROSECCO *Cin Cin (Italy)* 9
PROSECCO *Syltbar (Friuli)* 13
PINOT GRIGIO *Zenato (Veneto)* 9 / 11
SAUVIGNON BLANC *Brancott (NZ)* 9 / 11
CHARDONNAY *Tormaresca (Puglia)* 9 / 11
VERMENTINO *Argiolas (Sardinia)* 10.5 / 13.5
GAVI DI GAVI *Villa Sparina (Piemonte)* 12 / 15
TORRONTES *Albarossa (Argentina)* 8 / 10
ROSE’ *Belle Claire (France)* 10 / 13
MOSCATO *Marenco (Piemonte)* 12

BIRRE

MENABREA *(Italy)* 7
CANDELA *(Italy)* 6
DOLOMITI PILS *(Italy)* 6
ANGELO PORETTI #4 *(Italy)* 6
ANGELO PORETTI *Rossa #6 (Italy)* 6
WYNWOOD BREWING DRAFT
La Rubia (Miami) 6
Seasonal (Miami) 6

BEVANDE

VERO WATER
flat/sparkling (unlimited refills) 1 pp
SAN PELLEGRINO LIMONATA / ARANCIATA /
SODAS / TEA 3.5 ea.

FEATURED WINES

red
GUADO AL TASSO *Antinori (Toscana)* 190
TIGNANELLO *Antinori (Toscana)* 195
TIGNANELLO - MAGNUM - 1.5L *Antinori (Toscana)* 495
SOLAIA *Antinori (Toscana)* 440
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE
Antinori (Toscana) 158
BRUNELLO DI MONTALCINO FILO DI SETA *Castello Romitorio (Toscana)* 228

white
CERVARO DELLA SALA *Antinori (Umbria)* 116
FRANCIACORTA BRUT *Anna Maria Clementi (Lombardia)* 158
SATEN VINTAGE *Ca’ del Bosco (Lombardia)* 128

RED

SANGIOVESE *Farnese (Abruzzo)*
NEGROAMARO *I Muri (Puglia)*

REFOSCO *Bastianich (Friuli)*
CHIANTI *Antinori Santa Cristina (Toscana)*
SANGIOVESE *Sassoregale (Toscana)*
CANNONAU DI SARDEGNA *Cantina Mesa (Sardegna)*
NERO D’AVOLA *Cantina Cellaro (Sicilia)*
PRIMITIVO *Leone De Castris (Puglia)*
MALBEC *Albarossa (Argentina)*

BARBERA/SYRAH *Prunotto (Piemonte)*
MERLOT *La Sinta (Lombardia)*
VALPOLICELLA *Zenato (Veneto)*
NERO D’AVOLA *Colosi (Sicilia)*

DOLCETTO *Pecchenino di Dogliani San Luigi (Piemonte)*
TERRE DI SAN LEONARDO *Gonzaga (Trentino)*
CHIANTI CASTIGLIONI *Frescobaldi (Toscana)*
CHIANTI CLASSICO *Rocca delle Macie (Toscana)*
ROSSO DI MONTEPULCIANO *Avignonesi (Toscana)*
NOBILE DI MONTEPULCIANO *Fattoria del Cerro (Toscana)*
MORELLINO DI SCANSANO *DOCG Fattoria Le Pupille (Toscana)*
MONTEPULCIANO *Farnese (Abruzzo)*

PINOT NOIR *Mezcan Hofstatter (Südtirol)*
CABERNET SAUVIGNON *Terre More Frescobaldi (Toscana)*
ROSSO DI MONTALCINO *Camigliano (Toscana)*
SUPER TUSCAN *Villa Antinori (Toscana)*
RIOJA RESERVA *Marques de Murrieta (Spain)*
MALBEC *Catena (Argentina)*
THE BLEND *Primus (Chile)*
BABY AMARONE *Masi Agricola Brolo Campofiorin (Veneto)*

BAROLO ORGANIC *Ceretto (Piemonte)* 128
BARBARESCO *Produttori (Piemonte)* 88
NEBBIOLO *Occhetti Prunotto (Piemonte)* 58
BAROLO *Prunotto (Piemonte)* 108
BAROLO *Luigi Einaudi (Piemonte)* 84
MERLOT *Notte a San Martino (Lombardia)* 66
PINOT NERO *Maso Poli (Trentino)* 58
RIPASSA *Zenato (Veneto)* 60
RIPASSO *Corte Lenguin (Veneto)* 55
AMARONE *Corte Lenguin (Veneto)* 86
AMARONE *Zenato (Veneto)* 125
CHIANTI CLASSICO *Lamole di Lamole Riserva (Toscana)* 56
CHIANTI CLASSICO *Tenuta Sant’Alfonso (Toscana)* 58
NOBILE DI MONTEPULCIANO *Tre Rose (Toscana)* 58
BRUCIATO *Antinori Guado al Tasso (Toscana)* 61
BRUNELLO DI MONTALCINO *La Poderina (Toscana)* 108
BRUNELLO DI MONTALCINO *Fattoria Barbi Riserva (Toscana)* 126
SAGRANTINO DI MONTEFALCO *Colpetrone (Umbria)* 58

CARIGNANO *Shardana (Sardegna)* 62
LE CASEMATTE *Il Faro (Sicilia)* 68
ERSE ETNA ROSSO *Tenuta di Fessina (Sicilia)* 56
RIOJA BERONIA *Gran Reserva (Spain)* 60
CABERNET SAUVIGNON *Justin (California)* 50
MALBEC *Tritono (Argentina)* 82
PINOT NOIR *Cristom (Oregon)* 78

ROSE’

ROSE’ *Fattoria Sardi - Organic (Toscana)* 40
ROSE’ *Belle Claire (France)* 32
ROSE’ *Whispering Angel (France)* 52
ROSE’ *Five Roses (Puglia)* 35

VINI

25

30

35

40

45

WHITE

CHARDONNAY *Tormaresca (Puglia)*
PINOT GRIGIO *Antinori Santa Cristina (Veneto)*
TORRONTES *Albarossa (Argentina)*

PINOT GRIGIO *Zenato (Veneto)*
VERMENTINO *Argiolas (Sardegna)*
SAUVIGNON BLANC *Brancott (New Zealand)*

GRECO-FIANO *Pipoli (Basilicata)*
GAVI *Villa Sparina DOCG (Piemonte)*
LUGANA *Olivini (Lombardia)*
ORVIETO *Argillae (Umbria)*
FRASCATI *Principe Pallavicini (Lazio)*
RIESLING EROICA *Chateau St. Michelle (Washington)*

PINOT GRIGIO *Kettmeir (Südtirol)*
PINOT BIANCO *Kettmeir (Südtirol)*
CHARDONNAY *Mach (Trentino)*
RIBOLLA GIALLA *Puiatti (Friuli-Venezia Giulia)*
SAUVIGNON BLANC *Tenuta Luisa (Friuli-Venezia Giulia)*
FALANGHINA *Terredora (Campania)*

GAVI DI GAVI *Fontanafredda (Piemonte)*
POGGIO ARGENTATO *Fattoria Le Pupille (Toscana)*
CHARDONNAY *Bramito del Cervo (Umbria)*
BUCCI VERDICCHIO *Castelli di Jesi (Marche)*
GRECO DI TUFO *Terredora (Campania)*

CHARDONNAY *Vie di Romans (Friuli)* 66
VESPA BIANCO *Bastianich (Friuli)* 78
SAUVIGNON BLANC *Conte della Vipera (Umbria)* 56
SALINA BIANCO *Colosi (Eolian Island)* 50
SANCERRE BLANC *AOC Michel Vattan (France)* 60
ARNEIS BLANGE ORGANIC *Ceretto (Piedmonte)* 54

FRIZZANTI

PROSECCO *Cin Cin (Veneto)* 36
PROSECCO DOCG *Borgoluce Rive di Collalto (Veneto)* 48
PROSECCO COL FONDO *Borgoluce (Veneto)* 44
PROSECCO *Syltbar (Friuli)* 42
PROSECCO ROSE’ *Syltbar (Friuli)* 44
FRANCIACORTA *Ca’ del Bosco Cuvee Prestige (Lombardia)* 68
FRANCIACORTA *Ca’ del Bosco Cuvee Prestrige (Lombardia) - 375 ml* 34
FRANCIACORTA *Majolini (Lombardia)* 60

VINI DOLCI

PASSITO *Colosi (Sicilia)* 10 / 52
VIN SANTO *Antinori (Toscana)* 10 / 52
LIMONCINO DIVINO *Morelli (Toscana)* 6
MUFFATO DELLA SALA *Antinori (Umbria)* 10/52
MOSCATO *Marenco (Piemonte)* 12 / 38
PORTO *Ramos Pinto Ruby (Portugal)* 9