GEPPETTO
Autunno - Inverno

PIZZICHERIA

Tagliere di Salumi
{Board of Cured Meats} | 19
Tagliere di Formaggi
{Board of Cheeses} | 19
Tagliere Misto
{Combined Board} | 37



ANTIPASTI

Polenta con Salsiccia, Funghi, Fonduta di Caciocavallo | 18
Polenta, Sausage, Mushroom and Tomato Ragú, Caciocavallo

Porchetta {di nostra produzione} Maionese ai Capperi | 19
Housemade Porchetta, Caper Mayonaise, (served cold)

Fegatini di Pollo Avvolti in Pancetta | 16
Chicken Livers Wrapped in Pancetta, Sourdough Crostino, Red Onions and Balsamic Reduction

Polipetti alla Luciana, Mattonella di Polenta | 19
Baby Octopus Braised with Tomato, Capers and Taggiasca Olives, Polenta Mattonella

Burrata, Carciofi Fritti, Prosciutto San Daniele | 18
Burrata, Fried Artichokes, Prosciutto San Daniele

INSALATE

Lattuga Cappuccio, Pinoli e Gorgonzola | 14
Bibb Lettuce, Apple Cider Dressing, Pine Nuts, Gorgonzola, Cranberries

Rucola, Radicchio e Indivia | 14
Arugula, Radicchio and Endive Salad

Lattuga Romana | 14
Romaine Lettuce, House Made Ceasar Dressing

PRIMI

Tagliatelle alla Bolognese | 25
Housemade Tagliatelle, Beef and Pork Ragú Parmigiano Reggiano

Agnolotti di Vitello, Panna e Funghi, Fondo Bruno | 27
Housemade Agnolotti filled with Braised Veal, Porcini Double Cream, Mushrooms, Fondo Bruno

Tagliolini con Granchio Blu e Crema di Pomodorini Gialli | 29
Housemade Tagliolini, Yellow Tomato Bisque, Blue Crab, Anchovy Breadcrumbs

Ziti Spezzati alla Genovese, Fonduta di Pecorino | 26
Ziti di Gragnano "Spezzati" 6 hour Braised Brisket and Onion Ragù, Pecorino Romano

Spaghetti Cacio e Pepe | 23
Spaghetti di Gragnano, Pecorino Romano and Black Pepper

PIETANZE

Cernia, Crema allo Zafferano e Prosecco | 38
Wild Caught Black Grouper, Saffron Prosecco Cream Sauce, Potato, Spinach, Frizzled Leeks

Braciola di Maiale, Burro e Salvia, Torta di Patate | 34
12 oz Pork Chop, Butter and Sage, Mushrooms, Apple Butter, Potato Mortadella and Fontina Cake

Carré di Agnello in Crosta Aromatizzata, Cavolfiore con Olive di Gaeta | 42
Herb Crusted Rack of Lamb, Port Wine Reduction, Potato Gatteau, Cauliflower and Olives



CONTORNI | 9

Patate Fritte
Fried Fingerling Potatoes

Cavolfiore con Olive Gaeta
Cauliflower with Olives

Trevigiano in Bagna Cauda
Wilted Treviso Radicchio with Garlic and Anchovy

~ BISTECCHE ~

USDA Prime Angus Beef

Controfiletto con Gorgonzola | 46
12 oz New York Strip, Red Wine Reduction, Gorgonzola, Cavolo Nero, Fried Fingerlings

Costata Di Manzo con Burro Tartufato | 96
24 oz Boneless Ribeye for Two, Charred and Roasted with Truffle Butter, Fried Fingerlings and Cavolo Nero



*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

PLEASE ALERT YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES BEFORE PLACING YOUR ORDER

PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH MILK, EGGS, WHEAT, TREE NUTS, FISH, OR SHELLFISH

C'era una volta....
Un Re! — diranno subito i miei piccoli lettori.
— No, ragazzi, avete sbagliato. C'era una volta un pezzo di legno.
Non era di lusso, ma un semplice pezzo di [illegible] che pd'inverno si mettono nelle stufe e nei caminetti per accendere il fuoco e per riscaldare le stanze

