

dell'anima

Antipasti & Insalate

ARUGULA 14

lemon, parmigiano reggiano

ENDIVE 15

anchovy citronette, pecorino romano

BEETS SALAD 15

poached pears, red onion, honey balsamic, gorgonzola

EGGPLANT ALLA PUTTANESCA 15

anchovy, garlic, capers, kalamata olives, parsley

BURRATA 16

basil pesto, toasted pine nuts

ARANCINI 12

chilled tomato sauce

SLIDERS 15

lamb ragu, pecorino

YOGURT MARINATED QUAIL 17

housemade sausage, apple, frisee

FRIED CALAMARI 12

lemon

CHARRED OCTOPUS 19

rice beans, chorizo, chicories

BONE MARROW 19

testa, charred cippolini, pickled red onion

Primi

TAGLIOLINI 18

cacio e pepe, pecorino

BUCATINI ALLA ARRABBIATA 18

calabrian chilies, tomato, pecorino

PAPPARDELLE INTEGRALE 21

mushroom medley, pecorino

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 20

parmigiano reggiano

🍖 TAJARIN ALLA CARBONARA 21

speck, egg, black pepper, pecorino romano

TROFIE 18

house smoked pancetta, tomato, shallots, parmigiano

ORECCHIETTE 19

sun gold tomato, basil, pancetta

RISOTTO ALLA PILOTA 20

housemade sausage, salumi, pecorino

Secondi

(carne & pesce)

BRANZINO IN CARTOCCIO 29

confit potatoes, cerignola olives, citrus, aleppo pepper

CIOPPINO 38

lobster broth, little neck clama, shrimp, branzino

FENNEL CRUSTED PORK CHOP 36

roasted potatoes, shallots

POLLO AL DIAVOLO 28

broccoli rabe, garlic, chilies

Bruschette & Contorni

10 each

AVOCADO lemon, aleppo

RICOTTA honey, sea salt

ROASTED SQUASH goat cheese, pepitas

BRUSSELS SPROUTS

honey agrodolce, dried cranberries, smoked pepitas

BROCCOLI RABE

garlic, chilies

CHARRED CAULIFLOWER

garlic, chilies, capers, lemon

CHARRED CORN

confit garlic, butter, aleppo

dell'anima

Birre 7

Monopolio Clara, Lager (draft 16oz)
Ommegang Witte (can 16oz)
Bronx Well Earned Pilsner (can 16oz)
Forst, Lager (can 12oz)
Crowded places IPA (can 16oz)
Greenport Haus Pils (16oz)
Ace Pineapple Cider (can 12oz)
KCBC Beach Bot, Sour (can 16oz)

Cocktails

13

SUNKIST SPRITZ (FROZEN)

ROASTED ORANGE NEGRONI SBAGLIATO
sweet vermouth, contratto bitter, prosecco

IT TAKES TWO

vodka, limoncello, orange, lemon, lambrusco rosso

MAI OH MAI

white rum, rhubarb, campari, cranberry, citrus

SOUR DIESEL

marker's mark, amaro, passion fruit, lemon

RYE SMILE

ginger infuse rye, lemon, demerara

Wine By The Glass

SPUMANTI

Glera, Romio Prosecco NV (Veneto) 12
Lambrusco Grasparossa, La Battagliola (Emilia-Romagna) 13
Scarpetta, Spumante Brut Rosé Timido (NV (Friuli) 14

BIANCHI

Fiano, Salento Fiano Il Bianco dei Vespa (Puglia) 13
Müller-Thurgau, Pojer e Sandri 2019 (Trentino-Alto Adige) 14
Pecorello Bianco 'Ippolito 2020 (Lazio) 14
Viognier, Domaine Romaneaux – Destezet 2016 (Rhône Valley) 20

ROSATI

Sangiovese, Il Chiaretto 2020 (Lombardy) 14

ROSSI

Brachetto Mate, Sottimano 2020 (Piemonte) 13
Barbera, Bovio, Barbera d'Alba Il Ciotto, 2019 (Piemonte) 14
Nerello Mascalese, Le Sabbie Dell'Etna 2018 (Sicily) 16
Sangiovese, Casaloste, Chianti Classico NV (Tuscany) 15
Gamay, Domaine Romaneaux-Destezet 2017 (Rhône Valley) 19

Wine By The Bottle

SPUMANTI

Glera, Romio Prosecco NV (Veneto) 48
Lambrusco Grasparossa, La Battagliola (Emilia-Romagna) 52
Scarpetta, Spumante Brut Rosé Timido (NV (Friuli) 56

BIANCHI

Vermentino, Le Giare, 2020 (Sardinia) 52
Müller-Thurgau, Pojer e Sandri 2019 (Trentino-Alto Adige) 56
Pecorello Bianco, "Ippolito 1845 2020 (Lazio) 56
Xarel-lo Els Vinyerons, Blanc Lluerna (Catalonia, Spain) 80
Sancerre, Domaine Franck Sylvain Godon 2019 (Loire Valley) 75
Viognier, Domaine Romaneaux – Destezet 2016 (Rhône Valley) 80

ROSATI

Sangiovese, Il Chiaretto 2020 (Lombardy) 56

ROSSI

Barbera d'Asti, Montebruna 2016 (Piedmonte) 75
Barbera, Bovio, Barbera d'Alba Il Ciotto, 2019 (Piemonte) 56
Barolo, Azelia 2016 (Piedmonte) 110
Nebbiolo, ARPEPE, Rosso di Valtellina 2018 (Lombardy) 75
Sangiovese, Casaloste, Chianti Classico NV (Tuscany) 60
Montecarino, Valpolicella Classico 2015 (Veneto) 80
Nerello Mascalese, Le Sabbie Dell'Etna 2018 (Sicily) 64
Syrah, Domaine 2015 (Rhône Valley, France) 180