

# ROSEMARY'S

## Enoteca & Trattoria

### ROOFTOP GARDEN

#### VERDURE

EACH \$8 • THREE \$21 • FIVE \$30

##### BEETS

*bitter greens, hazelnuts*

##### CABBAGES

*pecorino, chili, almonds*

##### CHICKPEAS

*smoked onion, tomato*

##### EGGPLANT CAPONATA

*roasted vegetables, pine nuts, agrodolce*

##### RADISHES

*butter, salt, thyme*

##### WARM OLIVES

*castelvetro, fennel, orange*

#### FRUTTI DI MARE

##### TUNA CRUDO . 16

*shaved fennel, fennel purée, grapefruit*

##### SHRIMP . 9

*basil purée, bomba chili, pine nuts  
preserved lemon, croutons*

##### CALAMARI FRITTI . 16

*capri aioli*

##### OCTOPUS SALAME . 12

*basil, sicilian giardinere*

#### SALUMI

EACH \$9 • MISTI \$25

##### PROSCIUTTO DI PARMA

*fratelli galloni, 18 month*

##### SOPPRESSATA

*finnichiona, new england*

##### CROSTINI TOSCANA

*goffle road farm chicken liver mousse  
housemade jam, semolina cracker*

#### FORMAGGI

EACH \$6 • THREE \$16

##### MOZZARELLA & BURRATA . 14

*basil, maldon sea salt*

##### RICOTTA FRESCA

*soft cow's milk, connecticut*

##### PARMIGIANO REGGIANO

*hard cow's milk, emilia-romagna*

##### GORGONZOLA DOLCE

*soft cow's milk, lombardia*

#### FOCACCE

##### ROSEMARY'S FOCACCIA . 7

*rosemary, maldon sea salt*

##### FOCACCIA TARTUFI . 12

*taleggio cheese, black truffle*

##### CAPRESE FOCACCIA . 9

*tomato, mozzarella, basil*

##### FIG & PROSCIUTTO FOCACCIA . 11

*fig & rosemary jam, prosciutto  
arugula, balsamic*

#### LUNCH PRIX FIXE

TWO COURSES \$24

##### INSALATE

+

##### PASTA OR PANINI

*burger or fried chicken panino + \$3*

ADD WINE \$10

##### SPARKLING

*Glera Frizzante Terra Serena  
NV, Veneto*

##### BIANCO

*Ippolito 'Mare Chiaro' Cirò Bianco  
2017, Calabria*

##### ROSSO

*Secondo Marco Valpolicella  
2015, Veneto*

#### CONTORNI

EACH \$8

##### ROSEMARY POTATOES

*rosemary, caper salt*

##### ROASTED BRUSSELS SPROUTS

*balsamic mostarda*

##### BROCCOLI RABE

*garlic, bomba chili, preserved lemon*

#### INSALATE

ADD ROASTED CHICKEN \$8  
SEARED YELLOWFIN TUNA \$8  
GRILLED STEAK \$10

##### KALE CELERY CAESAR . 13

*kale, celery, celery root, anchovy  
breadcrumbs*

##### CHOPPED SALAD 'SICILIANA' . 14

*escarole, olives, sun dried tomatoes  
crispy chickpeas, raisins, artichokes  
ricotta salata, sunflower seeds*

##### ARUGULA & AVOCADO SALAD . 15

*walnuts, toasted quinoa, fresh orange  
shaved fennel, orange honey vinaigrette*

#### PANINI

EACH \$14

##### PROSCIUTTO

*18 month aged prosciutto di parma  
housemade mozzarella, arugula*

##### CAPRESE

*housemade mozzarella, tomato, basil*

##### LAMB

*braised lamb shoulder, escarole  
honey-mint ricotta on baguette*

##### ROSEMARY'S BURGER . 18

*beef, prosciutto and guanciale burger  
magic spice ketchup, provolone  
rosemary potatoes*

##### FRIED CHICKEN . 16

– MONDAYS ONLY –  
*buttermilk fried chicken, mustard aioli  
cabbage slaw, pickles*

#### PASTA

GLUTEN FREE FUSILLI AVAILABLE \$2

##### FUSILLI ALLA NAPOLETANA . 15

*pomodoro, housemade burrata, basil purée  
fresno chili, pine nuts, parmigiano*

##### LINGUINE . 14

*preserved lemon, pickled chili, parmigiano*

##### CAVATELLI . 15

*peas, mint, ricotta, parmigiano*

##### RIGATONI . 17

*housemade sausage, broccoli rabe  
fresno chili, parmigiano*

##### CHITARRA ALLA CARBONARA . 16

*guanciale, egg, scallion, pecorino*

#### SECONDI

##### MINISTRA DI STAGIONE . 18

*vegetable soup, 'the ultimate minestrone'*

##### MARINATED SKIRT STEAK . 24

*guanciale steak sauce, arugula  
fingerling potatoes*

##### SEARED SALMON . 28

– FRIDAYS ONLY –  
*turnips, fava beans, grapefruit  
snap pea salsa*



EATING RAW OR UNDERCOOKED  
FISH, SHELLFISH, EGGS OR MEAT INCREASES  
THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS

 FATTA IN CASA

OGNI OCCASIONE, TUTTE LE OCCASIONI

ROSEMARY'S PRIVATE LABELS

12 | 21 | 50

**BIANCO**  
Falanghina, Alois  
Campania 2017

**ROSSO**  
Nebbiolo, Cordero di Montezemolo,  
Piemonte 2016

**ROSATO**  
Sangiovese, Fontezoppa  
Marche 2017

**APERITIVI**

<b>Rosemary's Lemon Fizz</b>	cliffon cider, rosemary infused lemonade	12
<b>Ippojito</b>	ippolito cirò bianco, lime, mint, bitters	12
<b>Americano Perfetto</b>	vermouth, american aperitivo, bitters, lemon	14
<b>Roman Chariot</b>	cardamaro, fresh lemon, bitters, sugar rim, sage	12
<b>Cappelletti Spritz</b>	cappelletti, prosecco, lemon & orange peel	14
<b>Nuvola Scura</b>	bonal gentiane, ginger beer	11

**BOLLICINE**

		5oz/9oz/bottle
☞ <b>Sparkling Dry Cider</b>	Cliffon NV, Fingerlakes	7/12
☞ <b>Franciacorta</b>	Ca'del Bosco NV, Lombardia	18/32/75
☞ <b>Pinot Nero Brut Rosé</b>	Conte Vistarino NV, Lombardia	18/32/75
☞ <b>Prosecco</b>	Bisol 'Crede' Brut 2016, Veneto	14/25/56
☞ <b>Lambrusco Rosé</b>	Saetti 'Il Cadetto' 2017, Emilia-Romagna	12/21/50
☞ <b>Lambrusco Rosso</b>	La Battagliola 2017, Emilia-Romagna	12/21/50
<b>Cortese Champagne Method</b>	Villa Sparina 1.5L 2012, Piemonte	100
<b>Franciacorta Rosé</b>	Ca'del Bosco, NV, Lombardia	110
<b>Brut Rosé Champagne Method</b>	Endrizzi 2011, Trentino-Alto Adige	75
<b>Champagne Method</b>	Cesarini Sforza NV, Trentino-Alto Adige	65
<b>Rosato Champagne Method</b>	Donna Olga 'Lady O' NV, Toscana	80

**ROSATO**

☞ <b>Rosemary's Sangiovese Rosé</b>	Fontezoppa 2017, Marche	12/21/50
☞ <b>Sangiovese Blend Rosé</b>	Fattoria Sardi 2017, Toscana	14/25/56
☞ <b>Sangiovese Blend Rosé</b>	Sardi 'Le Cicale' 2016, Toscana	18/32/75
☞ <b>Negroamaro Rosé</b>	Tormaresca 'Calafuria' 1.5L 2017, Puglia	12/21/90

**BIANCO**

☞ <b>Gavi di Gavi</b>	Villa Sparina 2017, Piemonte	13/23/52
☞ <b>Lugana Riserva</b>	Ca'Lojera 'Del Lupo' 2015, 48Lombardia	18/32/75
☞ <b>Müller Thurgau</b>	Cembra 'Vigna delle Forche' 2014, Alto Adige	14/25/56
☞ <b>Pinot Bianco</b>	Terlano 2018, Trentino-Alto Adige	15/26/60
☞ <b>Sauvignon Blanc</b>	Villa Russiz 2017, Friuli	16/28/65
☞ <b>Verdicchio di Jesi</b>	Ca'Liptra 'Kypra' 2017, Marche	13/23/52
☞ <b>Bellone</b>	Casale del Giglio 2017, Lazio	14/25/56
☞ <b>Pecorino</b>	Contesa 2017, Abruzzo	11/19/45
☞ <b>Rosemary's Falanghina</b>	Alois 2017, Campania	12/21/50
☞ <b>Ischia Bianco</b>	Casa d'Ambrà 2017, Campania	12/21/50
☞ <b>Greco Bianco</b>	Ippolito 'Mare Chiaro' Cirò 2017, Calabria	11/19/45
<b>Petite Arvine</b>	Grosjean 'Vigne Rovettaz' 2016, Vallee d'Aoste	60
<b>Erbaluce</b>	Ferrando 'La Torrazza' 2015, Alto Piemonte	45
<b>Chardonnay</b>	Cavallotto 2017, Piemonte	60
<b>Arneis</b>	Cordero di Montezemolo 2017, Piemonte	56
<b>Riesling/Gewürtztraminer</b>	San Fereolo 2013, Piemonte	65
<b>Gavi di Gavi</b>	Villa Sparina Monterotondo 2014, Piemonte	70
<b>Chardonnay</b>	Ca'del Bosco Curtefranca 2013, Lombardia	150
<b>Manzoni Bianco</b>	Foradori 'Fontanasanta' 2016, Alto Adige	70
<b>Pinot Grigio</b>	Scarbolo 2017, Friuli	56
<b>Friulano</b>	Schiopetto 2016, Friuli	65
<b>Friulian Blend</b>	Ronchi di Cialla 'Cialla Bianco' 1997, Friuli	110
<b>Friulano</b>	Damijan 'Nekaj' (orange) 2012, Friuli	80
<b>Ribolla Gialla</b>	Radikon 1L (orange) 2010, Friuli	120
<b>Vernaccia di San Gimignano</b>	Montenidoli 'Fiore' 2017, Toscana	55
<b>Vermentino</b>	Fattoria Sardi Giustiniani 2016, Toscana	60
<b>Orvieto Classico</b>	Antinori 'San Giovanni' 2017, Umbria	56
<b>Trebbiano Spoletino</b>	Paolo Bea 'Arboreus' 2010, Umbria	80
<b>Fiano</b>	Joaquin 2014, Campania	65
<b>Pallagrello Bianco</b>	Alois 'Caiati' 2012, Campania	60
<b>Malvasia</b>	Camerlengo 'Accamilla' (super orange) 2017, Basilicata	65
<b>Vermentino di Gallura</b>	Cantina Tani 'Taerra' 2016, Sardegna	56
<b>Nero d'Avola Bianco</b>	Morgante 2017, Sicilia	56
<b>Zibibbo/Albanello</b>	Occhipinti SP68 Bianco 2017, Sicilia	65

**BIRRA**

☞ <b>Forst Lager</b>	Italy	7
☞ <b>Kwak Belgium Strong Pale Ale</b>	Belgium	12
<b>Bitburger 'Drive' Non Alcoholic Pale Lager</b>	Germany	7
<b>Menabrea Amber</b>	Italy	8
<b>San Gabriel Amber</b>	Italy, 16.9 oz	14
<b>Ommegang Nirvana IPA</b>	New York	9
<b>Ommegang 3 Philosophers Quadruple Ale</b>	New York	11
<b>Brooklyn Brewery Sorachi Ace</b>	New York, 12 oz	8

**ROSSO**

**PIEMONTE**

		5oz/9oz/bottle
☞ <b>Barbera d'Asti</b>	De Forville 2017	14/25/56
☞ <b>Rosemary's Nebbiolo</b>	Cordero di Montezemolo 2016	12/21/50
<b>Barbaresco</b>	Cascina Bruciata 2013	18/32/75
<b>Nebbiolo Blend</b>	Il Chiosso 2015 Fara Alto Piemonte	65
<b>Ruche</b>	Montalbera 'Laccento' 2015	70
<b>Barbera d'Asti</b>	Braida 'Bricco dell'Uccellone' 2014	125
<b>Barbaresco</b>	Bruno Rocca Rabaja 2013	150
<b>Barbaresco Riserva</b>	Castello di Neive Santo Stefano 2011	130
<b>Barolo</b>	Bovio 2013	75
<b>Barolo</b>	Montezemolo Monfalletto 2014	100
<b>Barolo</b>	Gagliardo Vigna Preve 2013	150
<b>Barolo</b>	Oddero Brunate 2012	135
<b>Barolo</b>	Marchesi di Barolo 2013	105
<b>Barolo</b>	Damilano Cannubi 2013	150
<b>Dolcetto di Dogliani</b>	San Fereolo '1593' 2006	90

**TOSCANA**

☞ <b>Sangiovese</b>	Sassoregale 2016	13/23/52
☞ <b>Super Tuscan Chianti Classico</b>	Tolani 'Valdisanti' 2014	18/32/75
<b>Chianti Rufina Riserva</b>	Selvapiana 1980	200
<b>Carmignano</b>	Capezzana 'Trefiano' 2010	95
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	Dei 2015	65
<b>Chianti Classico</b>	Istine 'Vigna Istine' 2016	80
<b>Chianti Classico Riserva</b>	Lamole di Lamole 'Gran Selezione' 2013	95
<b>Super Tuscan Chianti Classico</b>	Marchesi Antinori 'Tignanello' 2015	200
<b>Chianti Classico</b>	Candiale 2013	70
<b>Rosso di Montalcino</b>	La Gerla 2016	65
<b>Rosso di Montalcino</b>	Biondi-Santi 2004	125
<b>Brunello di Montalcino</b>	Pietranera 2013	95
<b>Brunello di Montalcino</b>	Pietranera 3L 2010	500
<b>Brunello di Montalcino</b>	Tenuta Buon Tempo 2012	120
<b>Brunello di Montalcino</b>	Lisini 2013	125
<b>Brunello di Montalcino</b>	La Gerla 2012	135
<b>Brunello di Montalcino</b>	Biondi-Santi 2012	350
<b>Sangiovese</b>	La Gerla 'Birba' 2014	80
<b>Super Tuscan</b>	Tua Rita 'Giusto di Notri' Bolgheri 2016	140
<b>Super Tuscan</b>	Tenute San Guido 'Sassicaia' Bolgheri 2014	400

**NORTH**

☞ <b>Pinot Nero</b>	Conte Vistarino 2016, Lombardia	16/28/65
☞ <b>Valpolicella Classico</b>	Secondo Marco 2016, Veneto	12/21/50
<b>Pinot Nero Riserva</b>	Klaus Lentsch 2014, Alto Adige	90
<b>Teroldego</b>	Foradori 'Granato' 2013, Trentino-Alto Adige	115
<b>Valpolicella Ripasso</b>	Montecariano 2011, Veneto	85
<b>Amarone</b>	Buglioni 2013, Veneto	110
<b>Amarone</b>	Brigaldara Case Vecie 2012, Veneto	210
<b>Schioppettino</b>	Ronchi di Cialla 2004, Friuli	120
<b>Ciliegiolo</b>	Bisson (chilled coastal red) 2017, Liguria	50

**CENTRAL**

☞ <b>Montefalco Rosso</b>	Arnaldo Caprai 2015, Umbria	15/26/60
☞ <b>Montepulciano d'Abruzzo Riserva</b>	Contesa 2013, Abruzzo	20/35/80
<b>Montefalco Sagrantino</b>	Fongoli 2012, Umbria	75
<b>Montefalco Rosso Riserva</b>	Paolo Bea 'Pipparello' 2010, Umbria	135
<b>Montefalco Sagrantino</b>	Paolo Bea 'Pagliaro' 2010, Umbria	150

**SOUTH**

☞ <b>Primitivo</b>	Tormaresca 'Torcicoda' 2014, Puglia	13/23/52
☞ <b>Gaglioppo Blend</b>	Odoardi 'Terra Damia' 2015, Calabria	12/21/50
☞ <b>Carignano del Sulcis</b>	Calasetta Piede Franco 2016, Sardegna	13/23/52
☞ <b>Nero d'Avola</b>	Feudo Montoni 'Lagnusa' 2016, Sicilia	12/21/50
<b>Negroamaro</b>	Cooperativa Copertino 2010, Puglia	45
<b>Aglianico</b>	Mastroberardino 'Radici' 1998, Campania	160
<b>Gaglioppo</b>	Ippolito 1845 'Colli del Mancuso' 2014, Calabria	65
<b>Gaglioppo Riserva</b>	Ippolito 1845 'Ripe del Falco' 2002, Calabria	110
<b>Frappato/Nero d'Avola</b>	Occhipinti SP68 Rosso 2017, Sicilia	65
<b>Frappato</b>	Occhipinti 2016, Sicilia	85
<b>Frappato/Nero d'Avola</b>	Occhipinti SP68 Rosso 2017 1.5L, Sicilia	120
<b>Nerello Mascalese</b>	Eduardo Torres Acosta 'Versante Nord' 2016, Sicilia	65