

ROSEMARY'S

Enoteca & Trattoria

ROOFTOP GARDEN

VERDURE

EACH \$8 • THREE \$21 • FIVE \$30

WARM OLIVES

castelvetro, fennel, orange

RADISHES

butter, salt, thyme

CABBAGES

pecorino, chili, almonds

CHICKPEAS

smoked onion, tomato

BEETS

bitter greens, hazelnuts

EGGPLANT CAPONATA

roasted vegetables, pine nuts, agrodolce

INSALATE

ADD SEARED YELLOWFIN TUNA \$8

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

👉 MOZZARELLA & BURRATA • \$14

basil, maldon sea salt

OCTOPUS SALAME • \$12

basil, sicilian giardiniera

SALUMI

EACH \$9 • MISTI \$25

SOPPRESSATA

finnichiona, new england

PROSCIUTTO DI PARMA

fratelli galloni, 18 month

👉 CROSTINI TOSCANA

fazio farms chicken liver mousse
housemade jam, semolina cracker

FORMAGGI

EACH \$6 • THREE \$16

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

LUNCH PRIX FIXE \$35 PER PERSON

CHOICE OF

INSALATE

+

PRIMI OR PANINI

(rosemary's burger + \$3)

+

DOLCE

+

VINO

CHOICE OF

TERRA SERENA GLERA FRIZZANTE NV

BERTOLANI LAMBRUSCO ROSÉ 2016

IPPOLITO 'MARE CHIARO' CIRÒ BIANCO 2017

SECONDO MARCO VALPOLICELLA 2015

SIN VINO • \$28

CONTORNI

EACH \$8

ROSEMARY POTATOES

rosemary, caper salt

ROASTED BRUSSELS SPROUTS

balsamic mostarda

BROCCOLI RABE

garlic, bomba chili, preserved lemon

PANINI

EACH \$14

EGGPLANT

roasted eggplant, peppers
arugula, provolone

LAMB

braised lamb shoulder, escarole
honey-mint ricotta on baguette

PROSCIUTTO

18 month aged prosciutto di parma
housemade mozzarella, arugula

ROSEMARY'S BURGER • \$18

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

PRIMI

GLUTEN FREE FUSILLI AVAILABLE \$2

LINGUINE • \$14

preserved lemon, pickled chili, parmigiano

👉 CAVATELLI • \$15

peas, mint, ricotta, parmigiano

👉 RIGATONE • \$17

housemade sausage, broccoli rabe
fresno chili, parmigiano

FUSILLI ALLA NAPOLETANA • \$14

pomodoro, housemade burrata
basil purée, fresno chili
pine nuts, 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, fingerlings, arugula



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

👉 FATTA IN CASA

OGNI OCCASIONE, TUTTE LE OCCASIONI

BEVANDE

APERITIVI

- ROSEMARY'S LEMON FIZZ • \$12**
cliffon sparkling dry cider, rosemary infused lemonade
- IL VICINO • \$13**
carpano vermouth, salers apertif, bitters
- AMERICANO PERFETTO • \$14**
vermouth, americano aperitivo, bitters, lemon peel
- ROMAN CHARIOT • \$12**
cardamaro, fresh lemon, bitters, sugar rim, sage
- CAPPELLETTI SPRITZ • \$14**
cappelletti (not aperol), prosecco, lemon & orange peel
- NUVOLA SCURA • \$11**
bonal gentiane, ginger beer

FRIZZANTE

- ☞ **CLIFFTON SPARKLING DRY CIDER NV** *FINGER LAKES* \$7/12
- FERRANDO 'LA TORRAZZA' CHAMPAGNE METHOD NV** *PIEMONTE* \$80
- CESARINI SFORZA CHAMPAGNE METHOD NV** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$65
- ENDRIZZI CHAMPAGNE METHOD BRUT ROSÉ 2011** *TRENTINO-ALTO ADIGE* \$75
- ☞ **CA'DEL BOSCO FRANCIACORTA CHAMPAGNE METHOD NV** *LOMBARDIA* \$18/75
- CA'DEL BOSCO FRANCIACORTA ROSÉ CHAMPAGNE METHOD NV** *LOMBARDIA* \$110
- ☞ **BISOL 'CREDE' BRUT PROSECCO 2016** *VENETO* \$14/56
- ☞ **BERTOLANI LAMBRUSCO ROSÉ 2016** *EMILIA-ROMAGNA* \$11/45
- ☞ **VIGNETO SAETTI LAMBRUSCO ROSSO 2016** *EMILIA-ROMAGNA* \$12/50
- DONNA OLGA 'LADY O' ROSATO CHAMPAGNE METHOD NV** *TOSCANA* \$80

ROSATO

- ☞ **SANGIOVESE BLEND** *LA SPINETTA IL ROSÉ DI CASANOVA 2017 TOSCANA* \$13/52
- ☞ **SANGIOVESE BLEND** *FATTORIA SARDI GIUSTINIANI 2017 TOSCANA* \$14/56
- ☞ **SANGIOVESE BLEND** *FATTORIA SARDI GIUSTINIANI 'LE CICALI' 2016 TOSCANA* \$18/75
- ☞ **NEGROAMARO** *ROSA DEL GOLFO 2016 PUGLIA* \$12/50

BIANCO

- PETITE ARVINE** *GROSJEAN 'VIGNE ROVETTAZ' 2015 VALLE D'AOSTE* \$60
- ERBALUCE** *FERRANDO 'LA TORRAZZA' 2014 ALTO PIEMONTE* \$45
- ARNEIS** *CORDERO DI MONTEZEMOLO 2016 PIEMONTE* \$55
- ☞ **GAVI DI GAVI** *VILLA SPARINA 2016 PIEMONTE* \$13/52
- GAVI DI GAVI** *VILLA SPARINA MONTEROTONDO 2011 PIEMONTE* \$70
- CHARDONNAY** *CAVALLOTTO 2015 PIEMONTE* \$60
- RIESLING/GEWÜRTZTRAMINER** *SAN FEREOLO 'COSTE DI RIAVOLO' 2013 PIEMONTE* \$65
- ☞ **PINOT BIANCO** *TERLANO 2017 TRENTINO-ALTO ADIGE* \$15/60
- MANZONI BIANCO** *FORADORI 'FONTANASANTA' 2016 TRENTINO-ALTO ADIGE* \$70
- ☞ **MÜLLER THURGAU** *KETTMEIR 2016 TRENTINO-ALTO ADIGE* \$13/52
- FRIULANO** *SCHIOPETTO 2015 FRIULI* \$65
- ☞ **SAUVIGNON BLANC** *VILLA RUSSIZ 2016 FRIULI* \$16/65
- PINOT GRIGIO** *SCARBOLO 2016 FRIULI* \$55
- RIBOLLA GIALLA** *RADIKON (1000ML) 2010 FRIULI* \$120
- FRIULIAN BLEND** *RONCHI DI CIALLA 'CIALLA BIANCO' 1997 FRIULI* \$110
- VERMENTINO** *FATTORIA SARDI GIUSTINIANI 2016 TOSCANA* \$60
- VERNACCIA DI GIMIGNANO** *MORMORAIA 2015 TOSCANA* \$50
- ☞ **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI** *CA'LIPTRA 'KYPPRA' 2015 MARCHE* \$13/52
- ORVIETO CLASSICO** *ANTINORI 'SAN GIOVANNI' 2015 UMBRIA* \$55
- TREBBIANO SPOLETINO** *PAOLO BEA 'ARBOREUS' 2010 UMBRIA* \$80
- ☞ **FRASCATI SUPERIORE** *PALLAVICINI 2015 LAZIO* \$12/50
- ☞ **PECORINO** *CONTESA 2017 ABRUZZO* \$11/45
- FIANO** *DONNA PAOLINA 2014 CAMPANIA* \$60
- ☞ **ISCHIA BIANCO** *CASA D'AMBRA 2016 CAMPANIA* \$12/50
- ☞ **FALANGHINA** *ALOIS 'CAULINO' 2016 CAMPANIA* \$12/50
- PALLAGRELLO BIANCO** *ALOIS 'CAIATI' 2012 CAMPANIA* \$60
- MALVASIA** *CAMERLENGO 'ACCAMILLA' (SUPER ORANGE) 2012 BASILICATA* \$65
- ☞ **GRECO BIANCO** *IPPOLITO 'MARE CHIARO' CIRÒ 2017 CALABRIA* \$11/45
- NERO D'AVOLA BIANCO** *MORGANTE 2015 SICILIA* \$55
- ZIBIBBO/ALBANELLO** *OCCHIPINTI SP68 BIANCO 2016 SICILIA* \$65
- VERMENTINO BLEND** *PUNICA 'SAMAS' 2015 SARDEGNA* \$55

FORMATO GRANDE

- VILLA SPARINA** *CORTESE CHAMPAGNE METHOD NV 1.5L PIEMONTE* \$100
- GAVI** *LA SCOLCA 'BLACK LABEL' 2015 1.5L PIEMONTE* \$160
- SOAVE CLASSICO** *PRA MONTE GRANDE 2015 3L VENETO* \$320
- PINOT NERO** *K. LENTSCH 'BACHGART' 2013 1.5L ALTO ADIGE* \$130
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *PIETRANERA 2010 3L TOSCANA* \$500
- FRAPPATO/NERO D'AVOLA** *OCCHIPINTI SP68 ROSSO 2015 1.5L SICILIA* \$130

ROSSO

PIEMONTE

- NEBBIOLO BLEND** *IL CHIOSSO FARA ALTO PIEMONTE 2015* \$65
- NEBBIOLO D'ALBA** *PRUNOTTO OCCHETTI 2015* \$70
- RUCHE** *MONTALBERA 'LACCENTO' 2015* \$70
- ☞ **LANGHE NEBBIOLO** *ODDERO 2015* \$16/65
- BAROLO** *MARCHESI DI BAROLO 2012* \$105
- BAROLO** *DAMILANO CANNUBI 2012* \$150
- BAROLO** *MAURO MOLINO 2014* \$70
- BAROLO** *MONTEZEMOLO MONFALLETTO 2013* \$100
- BAROLO** *GAGLIARDO 'CASTELLETTO' 2013* \$150
- BAROLO** *PAOLO SCAVINO BRIC DEL FIASC 2006* \$185
- BAROLO** *ODDERO BRUNATE 2010* \$250
- BARBARESCO** *CASCINA BRUCIATA 2012* \$85
- BARBARESCO RISERVA** *CASTELLO DI NEIVE SANTO STEFANO 2009* \$130
- BARBARESCO** *BRUNO ROCCA RABAJA 2013* \$150
- ☞ **BARBERA D'ASTI** *LA SPINETTA 'CA DI PIAN' 2013* \$14/56
- BARBERA D'ASTI** *BRAIDA 'BRICCO DELL'UCCELLONE' 2014* \$125
- DOLCETTO DI DOGLIANI** *SAN FEREOLO 2010* \$70

TOSCANA

- CARMIGNANO** *CAPEZZANA 'TREFIANO' 2008* \$95
- ☞ **SANGIOVESE** *SASSOREGALE 2016* \$13/52
- CHIANTI CLASSICO RISERVA** *LAMOLE DI LAMOLE 2012* \$95
- VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** *DEI 2014* \$70
- ROSSO DI MONTALCINO** *LA GERLA 2016* \$70
- SANGIOVESE** *LA GERLA 'BIRBA' 2013* \$80
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *BIONDI-SANTI 2012* \$350
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *LA GERLA 2012* \$135
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *PIETRANERA 2012* \$95
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *TENUTA BUON TEMPO 2012* \$120
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *LISINI 2011* \$125
- BRUNELLO DI MONTALCINO** *TENUTE SILVIO NARDI 2012* \$150
- ☞ **SUPER TUSCAN** *TOLAINI 'VALDISANTI' CHIANTI CLASSICO 2012* \$18/75
- SUPER TUSCAN** *MARCHESI ANTINORI 'TIGNANELLO' CHIANTI CLASSICO 2013* \$200
- SUPER TUSCAN** *TUA RITA 'GIUSTO DI NOTRI' BOLGHERI 2015* \$140
- SUPER TUSCAN** *TENUTE SAN GUIDO 'SASSICAIA' BOLGHERI 2014* \$400

NORTH

- TEROLDEGO** *FORADORI 'GRANATO' 2013 TRENTINO-ALTO ADIGE* \$115
- ☞ **PINOT NERO** *CONTE VISTARINO 2016 LOMBARDIA* \$16/65
- SCHIOPPETTINO** *RONCHI DI CIALLA 2004 FRIULI* \$120
- ☞ **VALPOLICELLA CLASSICO** *SECONDO MARCO 2015 VENETO* \$12/50
- VALPOLICELLA RISPASSO** *MONTECARIANO 2013 VENETO* \$85
- AMARONE** *BUGLIONI 2012 VENETO* \$110
- TEROLDEGO** *MARION 2013 VENETO* \$75
- CILIEGIOLO/MERLOT** *SANTA CATERINA FONTANANERA 2014 LIGURIA* \$60

CENTRAL

- ☞ **MONTEFALCO ROSSO** *ARNALDO CAPRAI 2014 UMBRIA* \$15/60
- SAGRANTINO BLEND** *PAOLO BEA 'PIPPARELLO' 2010 UMBRIA* \$135
- SAGRANTINO** *PAOLO BEA 'PAGLIARO' 2010 UMBRIA* \$150
- ☞ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** *CONTESA RISERVA 2012 ABRUZZO* \$20/80

SOUTH

- NEGROAMARO** *COOPERATIVA COPERTINO 2009 PUGLIA* \$45
- ☞ **NEGROAMARO** *CANTELE SALICE SALENTINO RISERVA 2014 PUGLIA* \$12/50
- AGLIANICO** *MASTROBERARDINO 'RADICI' TAURASI 1998 CAMPANIA* \$160
- GAGLIOPPO** *IPPOLITO 1845 'COLLI DEL MANCUSO' CIRÒ 2014 CALABRIA* \$65
- GAGLIOPPO** *IPPOLITO 1845 'RIPE DEL FALCO' CIRÒ RISERVA 2002 CALABRIA* \$110
- ☞ **GAGLIOPPO BLEND** *ODOARDI 'TERRA DAMIA' 2013 CALABRIA* \$12/50
- FRAPPATO/NERO D'AVOLA** *OCCHIPINTI SP68 ROSSO 2016 SICILIA* \$65
- FRAPPATO** *OCCHIPINTI 2015 SICILIA* \$85
- NERELLO MASCALESE** *EDUARDO TORRES ACOSTA 'PIRRERA' 2014 SICILIA* \$100
- ☞ **NERO D'AVOLA** *FEUDO MONTONI 'LAGNUSA' 2015 SICILIA* \$12/50
- ☞ **SARDINIAN BLEND** *TENUTE DETTORI 'RENOSU' ROSSO NV SARDEGNA* \$13/52

BIRRA

- ☞ **FORST LAGER** *ITALY* \$7
- ☞ **KWAK BELGIUM STRONG PALE ALE** *BELGIUM* \$12
- MENABREA AMBER** *ITALY* \$8
- SAN GABRIEL AMBER 16.9OZ** *ITALY* \$14
- OMMEGANG NIRVANA IPA** *NEW YORK* \$8
- OMMEGANG THREE PHILOSOPHERS QUADRUPLE ALE** *NEW YORK* \$11
- BROOKLYN BREWERY SORACHI ACE 750ML** *NEW YORK* \$25