

Three-Course Prix-Fixe Dinner 35

choose an antipasto, primo/secondo, cheese/dessert (Monday-Thursday)

Antipasti

Salame e Pecorino Pepato 13

Assorted Italian salamis, pecorino with black peppercorns

Prosciutto e Melone 18

Artisanal Parma ham, cantaloupe melon

Tonnetto Affumicato 15

House smoked albacore, salsa verde

Insalata di Cocomero 12

Watermelon, arugula, onion, olives, aged ricotta

Primi & Secondi

Casunziei all'Ampezzana 15/20

Red beet & celery root raviolis, butter, Grana, poppy seeds

Gargati all'Amatriciana 15/20

Venetian rigatoni, pancetta, onion spicy tomato sauce

Pappardelle al Sugo di Coniglio 16/21

Wide ribbon pasta, traditional rabbit ragù

Lingua di Vitello 24

Poached veal tongue, string beans, potatoes

Formaggio & Dolce

Gorgonzola 10

Creamy blue veined cow's milk cheese from Lombardia

Gelato del Giorno 9

Artisanal gelato

I Sughì Classici • Classic Pasta Sauces

Spaghetti

Aglio e Olio - garlic, parsley, peperoncino, evoo 13/18

Marinara - tomato sauce, anchovies, garlic, parsley 13/18

Arrabbiata - tomato sauce, garlic, peperoncino 13/18

Pomodoro - fresh tomato sauce 13/18

Puttanesca - garlic, anchovies, olives, capers, spicy tomato 15/20

Carbonara - egg yolk, pork jowl, black pepper, pecorino 15/20

Tagliatelle

Burro e Salvia - butter, sage, Grana Padano 13/17

Boscaiola - mushrooms, ham, peas, cream, tomato 15/20

Coravin Selection (5oz)

White:

Chardonnay, Ramey, "Hyde Vineyard", Napa Valley 2013 25

Riesling, Domaine Weinbach "Grand Cru Schlossberg" 1996 28

Riesling, Hugel "Jubilee" 2008 23

Gewürztraminer, Hugel "Jubilee" 2009 22

Vintage Tunina, Jermann 2011 23

(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit)

Mersault, Leflaive 2011 29

Red:

Barbaresco, Marchesi di Barolo "Serragrilli" 2011 29

Brunello di Montalcino, La Manella 2010 27

Chianti Classico, La Massa "Giorgio Primo" 1997 34

Valpolicella, Dal Forno 2009 Superiore 24

Cabernet Sauvignon, Pride 1998 45

Sirah, AVE "Stolpman Vineyard", Santa Barbara 2013 24