

*ITA 101 Daily Menu
December 7, 2018*

Antipasti

Polipo Grigliato – 16

octopus, eggplant caponata, olives, roasted pepper puree

Focaccia con Prosciutto e Mozzarella di Bufala – 15

focaccia, prosciutto, buffalo mozzarella, pickled garlic scapes

Carne di Cervo Arrostita e Affumicata – 10

roasted & cold-smoked venison loin, farro, seared apples

Insalata

Insalata Mista – 9

seasonal greens, walnuts, cranberries, pecorino, house vinaigrette

Zuppa

Zuppa di Zucca – 7

pumpkin soup, cranberries, pumpkin seeds, fontina

Pasta

**all pastas are handmade fresh daily and served al dente*

**Gluten Free pasta is available upon request*

Spaghetti alla Chitarra con Cacio & Pepe – Half – 14, Full – 22

spaghetti, pecorino, fresh ground pepper

Tagliolini Pesto Siciliano con Pomodoro – 21

tagliolini, sun-dried tomato & almond pesto, pecorino, roasted pine nuts

Tagliolini con Tartufo Nero – 30

tagliolini, mixed mushrooms, shaved black truffles

Ravioli con Nero di Seppia con Capesante

squid ink ravioli, ricotta, scallops, broccoli puree

Fettucine con Castagne e Ragù di Cinghiale – 25

chestnut fettuccini, wild boar ragu

Secondi

**all proteins are sustainable and organic*

Pesce del Giorno – 35

scallops, mushrooms, roasted beet puree

Pollo con Gnocchi – 26

chicken breast, pumpkin gnocchi, speck, fontina, brown butter & sage

Carne di Cervo, Patate Dolci e Barbabietola – 35

venison loin cold smoked in house, sweet potatoes, beet puree,

green peppercorn reduction, spigarello

Please inform your server of any allergies!