

ITA 101 Daily Menu  
May 15, 2019

**Antipasti**

**Polipo Grigliato – 16**

octopus, roman style artichokes, olive puree

**Mozzarella di Bufala con Prosciutto – 17**

buffalo mozzarella, prosciutto, focaccia

**Formaggio – 21**

variety of Italian cheeses, honey, walnuts

**Robiola** (cow and sheep), **Ca'de Ambros Rusticapra-** (goat),

**Gorgonzola-** (cow) **Fontina-** (cow), **Fiacco di Capra-** (goat)

**Insalata**

**Insalata Mista – 9**

seasonal greens, walnuts, cranberries, pecorino, house vinaigrette

**Pasta**

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

*\*gluten free pasta (made in-house) available for an additional \$5*

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

spaghetti, pecorino, fresh ground pepper

**Capelli d'Angelo Pesto Siciliano con Pomodoro – 21**

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

**Tagliolini con Funghi & Tartufo Nero – 30**

tagliolini, wild mushrooms, fontina, shaved black summer truffles

**Tagliolini al Nero di Seppia con Gamberi e Capesante – 27**

squid ink tagliolini, shrimp, scallops, razor clams, spinach

**Pappardelle e Ragù di Cinghiale – 24**

pappardelle, wild boar ragu

**Secondi**

*\*all proteins are sustainable and organic*

**Pesce del Giorno – 35**

scallops, borlotti beans, ramp pesto

**Pollo con Gnocchi – 29**

chicken breast, ricotta gnocchi, ricotta salata, artichokes

**Brasato di Manzo – 34**

grass-fed beef short ribs, Barbera d'Asti wine,  
country mashed potatoes, roasted turnips, fennel, carrots

***Please notify your server of any allergies***