

BENVENUTO

*Il Pranzo*

RISTORANTE AUTENTICO

DA MARIO

*Lunch*

CURED MEATS

S  
A  
L  
U  
M  
E  
R  
I  
A

Our robust salumis are flavored with sea salt, black pepper and juniper berries and allowed to cure over 18-24 months. We fly our Culatello, the "Champagne of Salumi," directly from Italy's Parma region.

PROSCIUTTO DI  
SAN DANIELE

CULATELLO

BURRATA FROM PUGLIA

AFFETTATI MISTI  
SERVES 2

Mortadella, Finocchiona, Prosciutto di San Daniele,  
Speck, Spicy Coppa.

Add choice of Mozzarella di Buffalo /  
Parmigiano Reggiano

SALAD

I  
N  
S  
A  
L  
A  
T  
E

DA MARIO CAESAR  
Cetara anchovies, Parmigiano

DA MARIO CAPRESE  
SERVES 2

Mozzarella di bufala from Campania,  
heirloom tomatoes, pesto

TONNO, FAGIOLI  
E CIPOLLA

House preserved tuna, cannellini beans,  
tomatoes, red onion, fine herbs

CAVOLO E FINOCCHIO  
Kale, fennel, ricotta salata, breadcrumbs,  
pinot noir vinaigrette

LATTUGA E ACCIUGHE  
Butter Lettuce, Cetara anchovies,  
fine herbs vinaigrette

CARCIOFINI E ASPARAGI  
CRUDI, ROSSO D'UOVO  
E TARTUFO NERO

Shaved raw baby artichokes, asparagus, egg yolk,  
black truffles, Parmigiano, lemon vinaigrette

APPETIZERS

A  
N  
T  
I  
P  
A  
S  
T  
O

RIBOLLITA

Hearty Tuscan classic vegetable soup, sourdough bread

BRUSCHETTA 'NDUJA E  
BURRATA PUGLIESE

Bruschetta with 'nduja meat,  
artichokes, pesto, Burrata Pugliese

FOCACCIA DI RECCO

Crescenza cheese, EVOO

MOZZARELLA DI  
BUFALA FROM  
CAMPANIA

Prosciutto San Daniele, arugula

COZZE AL TEGAME

Sauteed mussels, San Marzano pomodoro,  
pancetta, Calabrian chilies

IL CIBO È VITA. LA VITA È BELLA.

## NEAPOLITAN PIZZA

P  
I  
Z  
Z  
A

Authentic Neapolitan pizza, prepared in the proper artisan tradition in our firewood-burning oven with DOP San Marzano tomato, Campania buffalo mozzarella and carefully sourced Italian ingredients.

**MARGHERITA**  
Tomato, mozzarella, basil

**FUNGHI E UOVO**  
Wild mushrooms, egg, fontina, ricotta,  
Parmigiano Reggiano

**FIORI E ASPARAGI**  
Shaved asparagus, squash blossom,  
burrata, ricotta

**PROSCUITTO  
SAN DANIELE**  
Wild arugula, tomato, mozzarella

**PANCETTA  
E SALAME**  
Tomato, mozzarella, Calabrian chilies

## PASTA

P  
R  
I  
M  
I

All of our pastas are made daily or imported from the finest pasta artisans in Italy—with love and the traditional attention to detail. Savor them in individual portions or family-style servings.

**PACCHERI ALL'AMATRICIANA**  
Guanciale, pecorino, pomodoro, pancetta

**FETTUCCHINE ALLA FIAMMA  
CON TARTUFO**  
Black truffles, Parmigiano Reggiano, vodka sauce

**GARGANELLI**  
Classic three meats Bolognese

**LINGUINE ALLE VONGOLE  
E COLATURA**  
Manila clams, white wine, Anchovy drippings

**BUCATINI ALLA CARBONARA**  
Pancetta, guanciale, pecorino, egg

**SPAGHETTI CHITARRA  
AL TONNO E BOTTARGA**  
House preserved tuna, San Marzano tomato,  
Bottarga, Sicilian oregano

**PAPPARDELLE RAGU'  
DI CINGHIALE**  
Barbera braised wild boar shoulder,  
Parmigiano Reggiano, ricotta salata

**AGNOLOTTI DI VITELLO**  
Filled with veal ossobuco,  
bone marrow-sage-shallot butter

## FROM LAND AND SEA

D  
A  
M  
T  
E  
R  
R  
A

**FILETTO DI BRANZINO  
ARROSTITO**  
Pan roasted filet of Mediterranean Sea Bass, parsnips  
with hazelnut gremolata, salsa salmoriglio

**PETTO DI POLLO  
AL MATTONE**  
Grain mustard marinated Mary's chicken breast,  
Romanesco broccoli, salsa verde

**FETTINA DI VITELLO ALLA  
MILANESE 7OZ**  
Pan fried, breaded veal loin,  
salsa pomodoro fresco

**POLIPO ALLA BRACE**  
Grilled octopus, potatoes, green beans, Nduja, black  
olives, red onions, lemon vinaigrette

SIDES FROM  
JOSPER OVENC  
O  
N  
T  
O  
R  
N  
I

**CARCIOFI ARROSTITI**  
Roasted artichokes, lemon, garlic,  
pomodoro fresco, pecorino

**FUNGHI SELVATICI E UOVA**  
Wild mushrooms, egg, aged balsamic

**CAVOLFIORE PICANTE**  
Spicy cauliflower, breadcrumbs, chilies,  
red wine vinaigrette

**PATATE ARROSTO**  
Rosemary-garlic potatoes, Parmigiano

**BROCCOLO ROMANESCO**  
Romanesco broccoli, anchovies,  
lemon, garlic, parsley

**VERZA ARROSTITA**  
Savoy cabbage, red onions, Calabrian chilies,  
red wine vinegar, micro celery