

LA PIZZA & LA PASTA

ANTIPASTI

OLIVE MARINATE | 6

Taggiasca, Cerignola and Castelvetro Olives
Marinated in Herbs, Citrus and Chili

INSALATA DI RUCOLA | 14

Arugula, Parmigiano Reggiano® DOP Aged
12 Months, Lemon Vinaigrette

POLPETTE | 17

Pork and Beef Meatballs, Mutti Tomato Sauce,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

FRITTO DI CALAMARI | 20

Fried Atlantic Squid, Lemon, Parsley,
Calabrian Aioli

PROSCIUTTO E PERA | 16

Ferrarini Prosciutto di Parma DOP Aged
18 Months, Poached Bartlett Pears

INSALATA PRIMAVERA | 18

Asparagus, Radish, Peas, Fennel,
Red Wine Vinaigrette

INSALATA ROMANA | 17

Little Gem Lettuce, Anchovy, Lemon,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

INSALATA TOSCANA | 17

Tuscan Kale Salad with Crispy Ceci Beans,
PineNut Vinaigrette, Pecorino Romano Zerto

CARPACCIO DI MANZO* | 22

Arugula, Parmigiano Reggiano® DOP Aged
12 Months, Lemon Aioli, Crispy Capers

PIZZA NAPOLETANA

Eataly has teamed up with the experts at Rossopomodoro to bring you traditional Neapolitan pizza

MARINARA TSG | 16

San Marzano Tomato Sauce, Garlic, Oregano,
Extra Virgin Olive Oil

MARGHERITA VERACE TSG | 19

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala,
Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil

QUATTRO FORMAGGI | 21

Mozzarella, Gorgonzola Dolce, Parmigiano
Reggiano® DOP Aged 12 Months,
Pecorino Romano DOP

MASSESE | 21

San Marzano Tomato Sauce,
Mozzarella di Bufala, Ferrarini Spicy Salami

SALSICCIA | 24

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala,
Mushroom, Sweet Italian Sausage, Basil

CALZONE | 21

Ricotta, Mozzarella di Bufala, Rovagnati Gran
Biscotto Prosciutto Cotto, San Marzano Tomato

CAPRICCIOSA | 24

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di
Bufala, Mushroom, Gaeta Black Olive, Rovagnati
Granbiscotto Prosciutto Cotto, Artichoke,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

DEL SALUMIERE | 27

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala,
Ferrarini Spicy Salami, Rovagnati Granbiscotto
Prosciutto Cotto, Sweet Italian Sausage, Basil

VENTURA | 25

Mozzarella di Bufala, Rovagnati Prosciutto di
Parma DOP Aged 18 Months, Shaved Parmigiano
Reggiano® DOP Aged 12 Months, Arugula

LEGGERA PIZZA DOUGH + 3

Made from a blend of corn, rice and buckwheat flours
While the flour is gluten-free, our environment is not, meaning trace
amounts of gluten may be present. *Not certified for celiac disease.*

ROSSOPOMODORO
pizzeria napoletana

MOZZARELLA BAR

Served with extra virgin olive oil
and sea salt

CHOOSE YOUR MOZZARELLA

MOZZARELLA
CLASSICA | 15
Hand-Pulled Ball of Mozzarella
Made with Cow's Milk

BURRATA | 16
Rich, Fresh Creamy Cheese from
Italian Cheesemakers Caseificio
Artigiana in Puglia

MOZZARELLA
DI BUFALA | 16
Mozzarella di Bufala DOP from
Caseificio Auriemma

ADDITIONS

Ferrarini Prosciutto
di Parma DOP
Aged 18-Months | 9

Casella's Soppresata | 8
Casella's Coppa | 8

VEDURE

1 for \$4, 2 for \$6, 3 for \$8
Roasted Tomatoes Basil Pesto
Artichoke Peperonata

PASTA

Pasta Secca · Afeltra pasta made in Gragnano, Napoli; Served al dente

LO SPAGHETTO AL POMODORO | 16

Afeltra Spaghetti di Gragnano IGP,
Così Com'è Datterino Tomatoes,
Extra Virgin Olive Oil,
Sea Salt, Fresh Basil

SPAGHETTI CACIO E PEPE | 17

Afeltra Spaghetti di Gragnano IGP,
Pecorino Romano Zerto, Black Pepper

BUCATINI ALL'AMATRICIANA | 21

Afeltra Bucatini di Gragnano
IGP, Mutti Tomatoes, P. Balistreri
Guanciale, Pecorino Romano Zerto

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE | 39


Afeltra Linguine Pasta di Gragnano
IGP, Shrimp, Calamari, Lobster,
Mutti Tomato, Parsley

Pasta Fresca · Made at our fresh pasta counter daily

RAVIOLI DI RICOTTA | 21 
Calabro Ricotta and Spinach Filled
Ravioli Pasta, Cherry Tomato Sauce, Basil

LASAGNA EMILIANA | 25
Housemade Lasagna Sheets, Ragù alla
Bolognese, Bechamel, Parmigiano
Reggiano® DOP Aged 12 Month

AGNOLOTTI DEL PLIN | 26
Housemade Meat-Filled Pasta,
Sugo d'Arrosto, Parmigiano
Reggiano® DOP Aged 12 Months

RAVIOLI DI PISELLI | 26 
Housemade Ravioli filled with Ricotta,
Spring Peas, Lemon, Grana Padano DOP

BUCATINI ALLA CARBONARA | 21

Afeltra Bucatini di Gragnano IGP,
Salumeria Biellese Pancetta,
Chino Valley Eggs,
Pecorino Romano DOP Zerto

ELICHE GIGANTI CON PESTO | 21

Afeltra Eliche Giganti di Gragnano
IGP, Pesto Trapanese, Tomatoes,
Almonds, Parmigiano Reggiano®
DOP Aged 12 Months

VESUVIO CON RAGÙ DI MAIALE | 23

Afeltra Volcano-Shaped Pasta di
Gragnano IGP, Pork Sausage,
Broccoli Rabe, Chili Flake,
Anchovy Breadcrumbs

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 26

Thin, Ribbon-shaped Housemade
Pasta, Beef and Pork Ragù, Mutti
Tomato, Parmigiano Reggiano®
DOP Aged 12 Months

PAPPARDELLE CON FUNGHI | 26

Housemade Wide Ribbon Pasta,
Mixed Mushroom Ragù, Parmigiano
Reggiano® DOP Aged 12 Months

*Add Di Stefano Mozzarella di Bufala
to any pasta - +\$8*

A Little About Eataly's LO SPAGHETTO AL POMODORO

If there's one dish – just one dish –
that represents Italy, it's probably
lo spaghetti al pomodoro.

With five simple ingredients,
this classic is a time-honored
tradition renowned throughout
the entire peninsula and beyond.

*Try it here and shop the ingredients
in our market.*

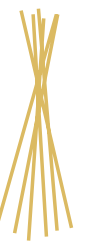
1 Afeltra Spaghetti di Gragnano IGP



Bronze-Extruded
pasta



From Gragnano,
Campania



2 Così Com'è Whole Red Datterino Tomatoes

Unpeeled
for texture



Così Com'è

Uncooked
for freshness

3 Monocultivar Taggiasca Extra Virgin Olive Oil

From Liguria



4 Fresh Basil

Always local



5 Sicilian Sea Salt

by Il Mercante di Spezie



*"It's difficult to
be simple."*

VINI

SPUMANTI SPARKLING

	<i>Glass / Bottle</i>
BOLLICINE DI PROSECCO NV Serafini & Vidotto Veneto Glera	14 / 56
JEIO CUVÉE ROSÉ NV Bisol Veneto Merlot & Pinot Noir	12 / 48
TRENTO DOC BRUT NV Ferrari Trentino-Alto Adige Chardonnay	18 / 72
MOSCATO D'ASTI 2018 Brandini Piemonte	13 / 52
LAMBRUSCO "AMABILE" 2017 Cleto Chiarli Emilia-Romagna	12 / 48

BIANCHI WHITES

LE MARGHERITE NV Brandini Piemonte Arneis	13 / 52
"FIORA" VERDICCHIO 2016 Fulvia Tombolini Marche	12 / 48
"ERA ORA" 2016 Giacomo Borgogno e Figli Piemonte Riesling	18 / 72
GAVI DI GAVI 2017 Castello di Santa Vittoria Piemonte Cortese	13 / 52
"BRAMITO" 2018 Antinori Toscana Chardonnay	13 / 52
"VESPA BIANCO" 2015 Bastianich Friuli-Venezia Giulia Chardonnay, Sauvignon, Picolit	21 / 84

ROSATI ROSÉS

ROSATO DI REFOSCO 2017 Bastianich Friuli-Venezia Giulia	12 / 48
ROSA VITTORIA 2017 Costello di Santa Vittoria Piemonte Nebbiolo	13 / 52

ROSSI REDS

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2014 Casa E. di Mirafiore Piemonte Barbera	16 / 64
CHIANTI CLASSICO 2017 Certosa di Belriguardo Toscana Sangiovese & Merlot	13 / 52
PRIMITIVO 2015 Masseria San Magno Puglia	16 / 66
ETNA ROSSO 2016 Tornatore Sicilia Nerello Mascalese & Cappuccio	16 / 64
"VINI ORSONE" 2016 Bastianich Friuli-Venezia Giulia Schioppettino	15 / 60
VALPOLICELLA CLASSICO "PALAZZO DELLE TORRE" 2015 Allegrini Verona Corvina Blend	13 / 52
"PHIGAlA" 2015 Serafini & Vidotto Veneto Cabernets & Merlot	23 / 92
"NO NAME" LANGHE NEBBIOLO 2014 Giacomo Borgogno e Figli Piemonte Nebbiolo	29 / 102
SERRLUNGA D'ALBA BAROLO 2014 Fontanafredda Piemonte Nebbiolo	35 / 130
"PROMIS" 2016 Gaja-Ca' Marcanda Toscana Merlot, Syrah Blend	127
TAURASI 2011 Feudi di San Gregorio Campania Aglianico	111



BIRRA BEER

PERONI (DRAFT) NASTRO AZZURO European Lager 5.10% ABV	9	LEFT HAND BREWING MILK STOUT 6% ABV	9
60 MINUTE IPA (DRAFT) DOGFISH HEAD Indian Pale Ale 6% ABV	9	SEATTLE CIDER SEMI-SWEET Cider 6.5% ABV	9
AMBARATA LAGER MENABREA Vienna Lager 5% ABV	8		

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, Flor Prosecco, Club Soda, Orange	15/60
NEGRONI Bulldog Gin, Campari, Carpano Antica	16
ITALIAN PALOMA Fortaleza Blanco Tequila, Mareny Amarena Aperitivo, Grapefruit, Fever Tree Indian Tonic	16
LIMONCELLO SPRITZ Pallini Limoncello, Flor Prosecco, Soda	15
BELLINI Peach Purée and Prosecco by Canella	14
GIN & TONIC Botanist Gin, Fever Tree Tonic Water	15/60
PINEAPPLE MULE Ketel One Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Pineapple Juice, Lime	15/60
FROSÉ Avua Cachaca Prata, Rosato, Kelvin Slush Frozen Organic Mix	15



BIBITE DRINKS

LURISIA Sparkling or Still	8 / 33.8 fl oz	KOLLO Black Iced Tea	9 / 12.7 fl oz
MOLE COLA Regular or Sugar-Free Italian Cola	6 / 12.8 fl oz	NIASCA Limonata or Mandarinata	7 / 8.45 fl oz
SAN PELLGRINO Blood Orange	6 / 6.7 fl oz		