

# ULIVO

*dal forno a legna*

## schacciata 16

flat bread, lardo di colonnata, sea salt & rosemary

## pizza regina margherita 20

san marzano DOP tomato sauce,  
DOP buffalo mozzarella, basil, EVOO

## pizza san daniele 25

san marzano DOP tomato sauce, fior di latte,  
wild arugula, prosciutto san daniele 24 months  
parmigiano reggiano

## carne e pesce

### ◦ galletto arrosto 28

butterflied cage free whole cornish hen

### polpette di vitello brasate al pomodoro 16

veal meatballs braised in tomato sauce

### ◦ salsiccia e fagioli all'uccelletto 16

esposito's pork sausage, braised cannellini beans

### ◦ bistecca di manzo alle erbe frollata 60 giorni 60

60 day dry aged ribeye steak, garlic, rosemary

### ◦ stinco di maiale brasato con vegetali 30

braised pork shank with red wine & vegetables

### ◦ branzino del mediterraneo 35

roasted whole sea bass, lemon and fresh herbs

### ◦ polipetto alla purea di nduja e fave fresche 20

baby octopus, fava beans and spicy nduja puree

## CONTORNI \$10

### ◦ scarola

braised escarole, anchovies, cherry tomatoes and garlic

### ◦ broccoli

broccoli rabe, garlic, olive oil, toasted almonds

### ◦ spinaci

fresh spinach, lemon and olive oil

### ◦ patate novelle

roasted fingerling potatoes

Please inform your server of any food allergies or food restrictions  
◦ gluten free

## Pasta

*fatta in casa*

### orecchiette pugliesi con cavolfiore e colatura di alici 18

cauliflower, black olives, anchovy colatura, bread crumb

### schiaffoni con salsa di granseola piccante 25

spicy braised stone crab sauce

### pici alla bottarga di muggine di cabras 23

cured fish roe, garlic, parsley, EVOO

### linguine alle vongole veraci e vermentino 24

white wine, manila clams, garlic

### tagliatelle al nero di seppia 25

black squid ink, cuttlefish and white wine

### \* busiate con pesto alla trapanese 18

pesto made with almonds, fresh tomato, basil, garlic

### ravioli ai formaggi freschi con fonduta di pomodori 20

stuffed with fresh cheese, topped with tomato sauce

### spaghettoni chitarra al pomodorino e basilico 16

fresh cherry tomato and basil sauce

### pasta e fagioli al profumo di rosmarino 18

mezze maniche, borlotti beans, vidalia onions, scented with  
rosemary

### perciatelli amatriciana 22

guanciale, white wine, tomato sauce and pecorino cheese

### pappardelle fresche con brasato di coda alla vaccinara 22

braised oxtail ragù

### \* malloreddus alla campidanese 22

sweet&spicy sausage ragù

### cannelloni al forno 25

with béchamel, parmigiano and short ribs ragù

### gnocchi di ricotta di bufala al ragù di vitello 25

bufalo ricotta gnocchi with traditional veal ragù

\* dry pasta

### ◦ SALUMI

#### \$9 each (Chef's cut)

mortadella con pistacchio  
prosciutto cotto (roasted ham)

culatello

soppresata

finocchiona

coppa

'nduja (spicy)

#### \$13 each (Chef's cut)

prosciutto di parma 18 mesi

bresaola

prosciutto san daniele 30 mesi

lardo di colonnata

#### tagliere piccolo \$22

3 pieces

#### tagliere grande \$38

5 pieces

### ◦ FORMAGGI

#### \$9 each (Chef's cut)

fiore sardo 7 mesi

pantaleo 100 days

parmigiano 24 mesi

pecorino di fossa

caciocavallo

mozzarella di bufala

burrata

straciatella

robiola

gorgonzola dolce

#### degustazione

#### formaggi freschi \$35

fresh cheeses tasting

#### olive mediterranee \$8

mixed mediterranean olives

## fritture \$11 (scegli 3 \$28)

cozze e zucchine *fried mussels and baby squash*  
funghetti *fried mixed mushrooms, fresh herbs, truffle oil*

melanzane *fried baby eggplant, ricotta salata and*  
*oregano*

polpo *fried portugueses octopus*

polpette *fried meatballs with sea salt*

## insalate

### lattuga romana, olio, alici e pane carasau 12

*chopped romaine, anchovy dressing, carasau bread*

### ◦ pomodoro, bufala e basilico 16

*buffalo mozzarella, plum tomatoes, basil*

### ◦ rughetta e parmigiano 12

*organic baby arugula, parmigiano, lemon vinaigrette*

Executive Chef Emanuel Concas

maximum 6 credit cards / credit card minimum 20\$  
20% gratuity will be added to parties of 6 or more