

Briscola

TRATTORIA

SETTEMBRE 2024

ANTIPASTI

CESTINO DEL PANE
housemade focaccia, sourdough
bread, first serving is complimentary,
extra bread is \$ 5

FRITTELLE \$ 16
zucchini blossom fritters, basil

COPPA DI TESTA \$ 18
headcheese, giardiniera, tigella

RICOTTA DI BUFALA \$ 19
bottarga, pickled celery, and pan
carasau a thin bread typical of Sardinia

INSALATA DI POMODORI \$ 18
tomato salad, cucumber, red onion,
Pojer E Sandri vinegar, olive oil

RADICCHIO E FICHI \$ 17
grilled radicchio, figs, saba

PARMIGIANA \$ 17
eggplant parmigiana, cherry tomatoes,
fonduta

BACCALA' ALLA ROMANA \$ 18
when in Rome fried cod,
pepper agrodolce

VONGOLE BOIA DEH \$ 18
manila clams, cannellini beans, white
wine garlic, parsley

ZUCCHINE RIPIENE \$ 17
stuffed zucchini with ground beef
served in a bed of charred cherry
tomato sauce

CARPACCIO ALL' ALBESE \$ 19
raw wagyu beef Alba style,
mushrooms, horseradish jus

PRIMI

PACCHERI AL SUGO FINTO \$ 20
tomato sugo, Grana Padano, green oil

DOPPIO RAVIOLO \$ 24
double ravioli with spinach & ricotta,
brown butter, sage

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA \$ 25
squid ink sauce, cuttlefish,
manila clams, parsley, garlic,
chili flakes

TAGLIATELLE AL RAGU' \$ 24
ragu' bolognese, Parmigiano Reggiano

25K TAGLIOLINI \$ 25
sweatbreads ragu', lemon,
colatura di alici

BOMBA DI SILVIA ^{EX2 PPLJ - 130 MINJ} \$ 45
tomato baked rice, filled with Agerola
mozzarella, green peas, meatballs, basil

SECONDI

CARTOCCIO \$ 28
market fish pacchetto cooked with
cherry tomatoes, Castelvetro olives,
thyme, lemon,

COTOLETTA VALDOSTANA \$ 35
fried pork cutlet breaded in grissini
filled with fontina cheese and italian
ham, saffron jus, greens



Briscola

TRATTORIA

SETTEMBRE 2024

VINO DELLA CASA

BIANCO [glass / 0,5L / 1L] \$ 9 / \$ 30 / \$ 50

ROSSO [glass / 0,5L / 1L] \$ 9 / \$ 30 / \$ 50

VINO AL CALICE

SPARKLING

**2023 PEDALÒ BIANCO
TREBBIANO FRIZZANTE SUR LIE** \$ 12
Emilia Romagna

**2023 ROSSO DI SALVATAGGIO
LAMBRUSCO GRASPAROSSA** \$ 12
Emilia Romagna

WHITE WINE

**2023 OSVALDO BARBERIS
ANI LANGHE NASCETTA** \$ 15
Piemonte

ORANGE WINE

**2023 PETRACAVALLO
VERDECA** \$ 15
Puglia

ROSÉ WINE

**2022 CATALDO CALABRETTA
CIRÒ ROSATO** \$ 15
Gaglioppo, Calabria

RED WINE

2022 CANTINE GARRONE, MUNALOSS \$ 15
Nebbiolo/Croatina/Barbera, Piemonte

**2022 LE RAGNAIE,
TRONCONE** \$ 16
Sangiovese, Toscana

BEER

ULTIMA MODA, LAGER, NY \$ 9

BARRIER, MONEY IPA, NY \$ 9

COCKTAILS

SPRITZ \$ 12
Casoni, prosecco, soda

NEGRONI \$ 14
Francoli gin, red bitter, sweet vermouth

CAMPARI SHAKERATO \$ 15
Campari, gin, touch of lemon peel

SOURBARA \$ 15
Mezcal, lemon, Lambrusco

MIRACOLO ITALIANO \$ 15
Rice-washed rye whiskey, Punt e Mes,
Cappelletti, Maraschino

SENZA TEMPO \$ 15
Portofino gin, Amaro Arancia,
Lustau Vermouth, Luxardo Bianco

ANALCOLICI

PHONY NEGRONI \$ 9

GINGER LEMON \$ 8

BLOOD ORANGE \$ 6

CHINOTTO \$ 6

MOLECOLA \$ 6

CRODINO \$ 8
With Prosecco \$ 12

