

Briscola

TRATTORIA

ANTIPASTI

CESTINO DEL PANE \$ 5
home made focaccia, sourdough bread,
first serving is complimentary, refill \$ 5

FRITTELLE \$ 16
roasted squash fritters, sage

PUNTARELLE \$ 19
chicory, fennel, bufala mozzarella

SALUMI DI MAIALE NERO \$ 21
black pig pancetta steccata,
prosciutto di Parma 36months, giardiniera

TOMINO ELETTRICO \$ 18
mely Piemontese cheese,
bagnetto verde, toasted focaccia

RADICCHIO E FICHI \$ 18
radicchio treviso, figs, almonds, saba

POLENTA CONCIA \$ 19
buckwheat polenta like in Bergamo,
pioppini and oyster mushroom,
brown butter

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

INVOLTINI PESCE SPADA \$ 19
pine nuts, raisin, pistachio, olives, parsley,
caramelized onion

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

PRIMI

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

TORTELLO DI ZUCCA \$ 24
ravioli filled with kabocha squash,
mostarda di cremona, amaretti, brown
butter sauce

SPAGHETTONE AL NERO \$ 26
squid ink, clams, cuttlefish

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

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

BOMBA DI SILVIA ^{EX2 PPLJ} 30 min \$ 45
tomato baked rice, filled with
Agerola mozzarella, green peas, meatballs,
basil

SECONDI

PESCE ALL' ACQUA PAZZA \$ 29
fluke, cherry tomato guazzetto,
braised fennel, caper leaves

COTOLETTA VALDOSTANA \$ 30
fried pork cutlet breaded in grissini
filled with fontina cheese and italian ham,
saffron jus, greens



Briscola

TRATTORIA

VINO DELLA CASA

ALBANA [0,5L / 1L] \$ 30 / \$ 50
white wine

SANGIOVESE [0,5L / 1L] \$ 30 / \$ 50
red wine

WINE BY THE GLASS

SPARKLING

**2023 PEDALO' 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
CIRO' ROSATO** \$ 15
Gaglioppo, Calabria

RED WINE

**2022 CORDERO SAN GIORGIO,
TIAMAT** \$ 15
Pinot Nero, Lombardia

2022 LE RAGNAIE, TRONCONE \$ 16
Sangiovese. Toscana

COCKTAILS

SPRITZ \$ 12
Casoni, prosecco, soda

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

CAMPARI SHAKERATO \$ 15
Campari, gin, lemon peel

SOURBARA \$ 15
Mezcal, lemon, Lambrusco float

MIRACOLO ITALIANO \$ 15
Rice washed rye whiskey, Punt e mes,
topped with lager

GIN & TONIC \$ 14
Portofino gin, tonic, thyme

BEER

ULTIMA MODA, LAGER, NY \$ 9

BARRIER, MONEY IPA, NY \$ 9

ANALCOLICI

CRODINO \$ 6

GINGER LEMON \$ 8

BLOOD ORANGE \$ 6

CHINOTTO \$ 6

MOLE COLA \$ 6

