

Briscola

TRATTORIA

SAN VALENTINO

coccola iniziale

ANTIPASTI family style

CARPACCIO DI AGRUMI

citrus carpaccio, burnt fennel puree, mint, pinenuts

ASTICE CATALANA

lobster, potato, pickled celery, puntarelle, tomato confit, basil oil

PORRO E CANNELLINI

braised leeks, cannellini beans, burrata, herbed pesto

TARTARE

beef tartare, zabaione, artichoke, capers

MAIN choice of

RISOTTO DI BARBABIETOLA

caprino cheese, chive oil, green apple

RICOTTA GNUDI

broccoli rabe, bottarga, lemon, pecorino

PAPPARDELLE DI CONIGLIO

pink peppercorn, rabbit ragu, taggiasca olives, orange

IPPOGLOSSO

halibut, savoy cabbage, soffritto

PORCHETTINA

rolled pork belly, roasted squash, mushroom, sage

DOLCI

DESSERT CART WITH SPECIAL DESSERTS



Briscola

TRATTORIA

VINO DELLA CASA

	GLASS/0.5/1L
BIANCO	\$ 9/32/55
ROSSO	\$ 9/32/55

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**..... \$ 16
Pinot Nero, Lombardia

2019 SPIRITUS TERRAE..... \$ 16
Montepulciano, Abruzzo

COCKTAILS

SPRITZ \$ 12
Casoni, prosecco, soda

NEGRONI \$ 15
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,
Luxardo Maraschino

SENZA TEMPO..... \$ 15
Gin, Amaro Arancia, Lustau, Luxardo Bianco

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

