



LOUIE BOSSI'S

RISTORANTE • BAR • PIZZERIA



APERITIVI

- MARCONA ALMONDS | 6
roasted with sea salt
- GARLIC BREAD CLASSICO | 6.5
with ricotta
- SICILIAN OLIVES & PROVOLONE | 8
orange, thyme, peppercorn, chilis
- PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. | 10
18 months
- COCCOLI FRITTO | 11
little breads to fill with ricotta & prosciutto
- ARANCINI CON TARTUFO | 13
crispy rice filled with fior di latte, truffle aioli
- GRANDE ASSORTIMENTO APERITIVO | 37.5

ANTIPASTI ZUPPA E INSALATE

- ZUPPA! | 8
chef's fresh soup
- INSALATA MISTICANZA | 8
leafy greens, tomatoes, croutons, creamy balsamic vinaigrette
- TRICOLORE & PEAR | 12
shaved parmigiano reggiano, walnuts, fennel, blood orange vinaigrette
- CAPRESE | 12
fior di latte, tomato, basil, evoo, aged balsamic
- BROOKLYN CAESAR | 14
pancetta, poached egg, tuscan kale
- CLASSIC CAESAR | 11
- MEATBALLS | 13
san marzano sauce
- CARPACCIO | 15
herb crusted thin raw beef, arugula, parmigiano reggiano
- GAMBERONI ALLA GENOVESE | 17
shrimp, basil, garlic, chilis, olive oil, crostini
- ARTHUR AVENUE | 17
antipasti salad, giardiniera, chick peas, celery, tomato, salumi, olives, provolone, peppadews
- CALAMARI FRITTI | 14
lemon, aioli
- CALAMARI A LA PLANCHA | 15
sautéed garlic, cherry tomatoes, arugula, fresno peppers
- BRUSCHETTA
wood grilled artisan bread with calabro ricotta
- TOMATOES, BASIL | 11
- MUSHROOM CONSERVA | 12

ASSORTMENT OF ALL FOR THE TABLE (THREE OF EACH) | 22

CONTORNI

- RAPINI | 7
garlic, lemon, chili
- MARKET VEGETABLE | 6
seasonal
- FINGERLING POTATOES | 7
parmigiano reggiano, rosemary, garlic, olive oil

SALUMI

- olives, giardiniera
- FINOCCHIONA*, PICCANTE*, TARTUFO*,
SOPPRESSATA*, MORTADELLA, 'NDUJA*, COPPA*
*made in house
- 3 SELEZIONI | 17
- 5 SELEZIONI | 27
- ASSORTITO | 37
- PROSCIUTTOS
{SMOKED}
- SPECK - ITALY | 9
- {DRY AGED}
- DI PARMA - ITALY | 10
- PROSCIUTTOTASTING | 18
a platting of both prosciuttos

FORMAGGIO

- almonds, honey, dried fruits
- LA TUR
- TALEGGIO D.O.P.
- ROBIOLA D.O.P.
- TARTUFO
- PARMIGIANO REGGIANO VECCHIO D.O.P.
- FONTINA VALLE D'AOSTA D.O.P.
- GORGONZOLA DOLCE D.O.P.
- PECORINO D.O.P.
- 1 OZ PIECE | 6 EACH
- SELECTION OF ALL | 29
- MOZZARELLA
- pomodorini, basil, estate olive oil
- FIOR DI LATTE | 10
- BURRATA | 11
- MOZZARELLA TASTING | 20

PESCE E CARNE

- FROM OUR WOOD BURNING GRILL
- SCOTTADITO | 30
grilled lamb chops, chili oil, aioli
- POLLETTO ALLA GRIGLIA | 25
grilled chicken, lemon, garlic
- PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA | M.P.
market fish, salsa verde
- BISTECCA
hand selected dry aged in house
- SERVED BONE IN WITH ROASTED
GARLIC & ROSEMARY
- NEW YORK
- 16 oz | 33 / 24 oz | 49
- RIBEYE
- 16 oz | 38 / 24 oz | 54

SPECIALE DEL GIORNO

- MONDAY | eggplant alla parmigiana | 19.5
- TUESDAY | agnolotti di stagione | 26
- WEDNESDAY | lasagne | 19.5
- THURSDAY | veal chop alla parmigiana | 44
- FRIDAY | lobster fra diavolo | 39
- SATURDAY | 7 oz filetto con tortellini | 35
- SUNDAY | chicken alla parmigiana | 19.5

PIZZA AL FORNO

- ROSSO SAN MARZANO SAUCE
- MARGHERITA | 16.5
fior di latte, basil, evoo, sea salt
- ARUGULA E PEPPADEW | 18.5
fior di latte, basil, arugula, peppadew peppers
- PEPPERONI | 18.5
fior di latte, calabrian oregano
- PICCANTE | 19.5
spicy salami, fior di latte, peppadew peppers
- SALSICCE | 19.5
italian sausage, fior di latte, basil
- FUNGHI MISTI | 20.5
wild mushroom, smoked buffalo mozzarella, parmigiano reggiano, truffle oil
- QUATTRO CARNE | 20.5
soppressata, prosciutto, coppa, finocchiona

BIANCA FIOR DI LATTE

- QUATTRO FORMAGGIO | 18.5
ricotta, gorgonzola d.o.p., aged provolone, calabrian oregano
- CAPRICCIOSA | 19.5
gorgonzola d.o.p., pear, truffle honey, basil
- PROSCIUTTO E ARUGULA | 21.5
prosciutto di parma, pecorino romano, ricotta
- TARTUFO | 25
truffle mushroom sauce, fior di latte, cremini mushrooms, basil

ADD ONS

- PROSCIUTTO DI PARMA | 6
- SPECK | 6
- MEATBALL | 5
- FENNEL SAUSAGE | 6
- PEPPERONI | 6
- ARUGULA | 4
- HOUSE MADE PANCETTA | 7
- WHITE ANCHOVIES | 4

PASTA E RISOTTO LONG PASTA

- SPAGHETTI CACIO E PEPE | 17
fresh cut spaghetti, aged pecorino, black pepper
- BUCATINI | 21
all'amatriciana, house cured guanciale, san marzano sauce, chilis, pecorino
- SPAGHETTI | 21
alla sorrentino, burrata mozzarella, san marzano sauce, fresh basil
- MALFADINNE BASILICO | 24
italian sausage, peppers, san marzano sauce
- SPAGHETTI | 23
carbonara, house cured pancetta, eggs, parmigiano reggiano
- CAPPELINNI E CALAMARI | 25
angel hair, calamari, san marzano sauce, calabrian chili peppers
- LINGUINE NERO | 26
shrimp, yellow tomatoes, calabrian chilis, mint
- LINGUINE | 28
con vongole, clams, white wine
- FERRAZOLI | 30
frutti di mare, mussels, clams, shrimp, calamari, san marzano sauce

SHORT PASTA

- RADIATORE | 18
alla norma, eggplant, san marzano sauce, ricotta salata
- RADIATORE A LA VODKA | 22
san marzano vodka sauce, prosciutto
- RIGATONI | 24
alla bolognese, braised beef and veal in barolo wine
- PACCHERI | 27
funghi misti, mascarpone
- RAVIOLI | 27
ricotta, greens, duo of prosciutto, fresh pomodoro sauce
- PAZZESCO | 28
mixed shapes with sausage, meatballs, bolognese
- RISOTTO AL GAMBERINI E FUNGHI | 30
shrimp risotto with mushrooms
- RISOTTO AL FRUTTI DI MARE | 31
shrimp, clams, mussels, calamari

ALL OF LOUIE BOSSI'S PASTA, BREAD, GELATI, PASTRIES & COOKIES ARE MADE IN HOUSE DAILY

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD BORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.