

LOUIE BOSSI'S

RISTORANTE • BAR • PIZZERIA

APERTIVI

- 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 APERTIVO** | 37.5

ANTIPASTI

ZUPPA E INSALATE

- ZUPPA!** | 8
chef's fresh soup
- INSALATA MISTICANZA** | 8
leafy greens, tomatoes, croutons, creamy balsamic vinaigrette
- TRICOLORE & PEAR** | 10
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** | 12
san marzano sauce
- CARPACCIO** | 15
herb crusted thin raw beef, arugula, parmigiano reggiano
- INSALATA DI MAR** | 17.5
chilled shrimp, clams, mussels, calamari, fennel, celery, olives, peppadews, lemon vinaigrette
- 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
- CLAMS E 'NDUJA IN BRODO** | 15.5
spicy broth
- CALAMARI FRITTI** | 14
lemon, aioli
- CALAMARI A LA PLANCHA** | 14
sautéed garlic, cherry tomatoes, arugula, fresno peppers

BRUSCHETTA

wood grilled artisan bread with calabro ricotta

- TOMATOES, BASIL** | 11
- CAPONATA** | 11
- PROSCIUTTO COTTO, PEPERONATA** | 12
- MUSHROOM CONSERVA** | 12

ASSORTMENT OF ALL FOR THE TABLE (TWO OF EACH) | 30

CONTORNI

- RAPINI** | 7
garlic, lemon, chili
- MARKET VEGETABLE** | 6
seasonal
- POLENTA E SAN MARZANO** | 6
parmigiano reggiano
- SPAGHETTI CACIO E PEPE** | 9
fresh cut spaghetti, aged pecorino, black pepper
- FINGERLING POTATOES** | 7
parmigiano reggiano, rosemary, garlic, olive oil

SALUMI

- olives, giardiniera
FINOCCHIONA*, **PICCANTE***, **TARTUFO***, **SOPPRESSATA***, **MORTADELLA**, **'NDUJA***, **COPPA***
*made in house
3 SELEZONI | 17
5 SELEZONI | 27
ASSORTITO | 37
- PROSCIUTTOS**
{SMOKED}
SPECK - ITALY | 9
{DRY AGED}
DI PARMA - ITALY | 10
{COOKED & BRINED}
ITALIAN HAM - LEONCINI | 10
- PROSCIUTTO TASTING | 28
a plating of all three 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 DI BUFALA | 13
- MOZZARELLA TASTING | 26
SEASONAL FRUIT | 5



PESCE E CARNE

FROM OUR WOOD BURNING GRILL

- SCOTTADITO** | 29
grilled lamb chops, chili oil, aioli
- POLLETTO ALLA GRIGLIA** | 25
grilled chicken, lemon, garlic
- COSTOLETTA DI VITELLO** | 49
14 oz center cut veal chop, salsa verde
- 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 | 33 / 24 oz | 49

SPECIALE DEL GIORNO

- MONDAY** | eggplant alla parmigiana | 19.5
- TUESDAY** | agnolotti di stagione | 28
- WEDNESDAY** | lasagne | 19.5
- THURSDAY** | veal chop alla parmigiana | 43
- FRIDAY** | lobster fra diavolo | 38
- SATURDAY** | 7 oz filetto con tortellini | 34
- SUNDAY** | chicken alla parmigiana | 19.5

Grazie Mille! - Louie

PIZZA AL FORNO

- ROSSO** SAN MARZANO SAUCE
MARGHERITA | 16.5
fior di latte, basil, evoo, sea salt
- ARUGULA E PEPPEDEW** | 18.5
fior di latte, basil, arugula, peppadew peppers
- PEPPERONI** | 18.5
fior di latte, calabrian oregano
- FUNGHI MISTI** | 19.5
wild mushroom, smoked bufala mozzarella, parmigiano reggiano, truffle oil
- MARGHERITA D.O.P.** | 19.5
mozzarella di bufala, basil, evoo, sea salt
- PICCANTE** | 19.5
spicy salami, fior di latte, peppadew peppers
- SALSICCE** | 19.5
italian sausage, fior di latte, basil
- QUATTRO CARNE** | 20.5
soppressata, prosciutto, coppa, finocchiona
- RAPINI E 'NDUJA** | 22
2ND PLACE - WORLD PIZZA CHAMPIONSHIP '16
fior di latte, rapini, stracciatella, spicy spreadable salami
- GIARDINO** | 23
fior di latte, peperonata, roasted garlic, hot honey
- 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
- SAN GENNARO** | 22.5
cotto ham, stracciatella, fior di latte, pistachios, basil
- VONGOLE FRESCHE** | 23
fresh clams, pancetta, fresno peppers, pecorino
- 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

- BUCATINI** | 21
all'amatriciana, house cured guanciale, san marzano sauce, chilis, pecorino
- SPAGHETTI** | 21
alla sorrentino, burrata mozzarella, san marzano sauce, fresh basil
- MALFADINNE** | 23
ragu of pork with ricotta, 'nduja
- 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
- FERRAZZOLI** | 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
- GEMELLI BASILICO** | 24
basil gemelli, italian sausage, peppers, san marzano sauce
- RIGATONI** | 24
alla bolognese, braised beef and veal in barolo wine
- STROZZAPRETI** | 25
italian sausage, rapini, garlic, oil, chilis
- PACCHERI** | 27
funghi misti, mascarpone
- RAVIOLI** | 27
ricotta, greens, duo of prosciutto, fresh pomodoro sauce
- PAZZESCO** | 28
mixed shapes with sausage, meatballs, pork ragu
- 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.