

New Year's Prix-Fixe

at La Pizza e la Pasta

\$95

3-Course Menu

\$130

4-Course con Carne o Pesce

ANTIPASTO

Choice of one

PROSCIUTTO E BURRATA

*Ferrarini Prosciutto di Parma DOP Aged 18 Months,
di Stefano Burrata, Italian Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt*

POLPETTE

*Pork and Beef Housemade Meatballs, Mutti Tomato Sauce,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months*

INSALATA TOSCANA

Tuscan Kale Salad, Crispy Ceci Beans, Peanut Vinaigrette, Pecorino Romano

PRIMO

Choice of one

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE

*Afeltra Linguine Pasta di Gragnano IGP, Shrimp, Calamari,
Mussels, Mutti Tomato Sauce, Parsley*

PAPPARDELLE ALL'ANANTRA

Housemade Pappardelle Pasta, Duck Ragù

GNOCCHI AL RAGÙ

*Housemade Gnocchi, Red Wine, Tomato and Herbs Braised Short Rib,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months*

SECONDO

Choice of one; 4 Course Option Only

BRANZINO

*Grilled Whole Wild-Caught Branzino, Celery Salad,
Lemon Vinaigrette, Salsa Verde*

N.Y. STRIP

*Creekstone Farms 12oz Boneless N.Y. Strip, Arugula,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months*

DOLCE

TIRAMISÙ

*Vincenzi Lady Fingers soaked in Lavazza Espresso,
Mascarpone Cream*

Pizza Speciale

New Year's Eve Specials "a La Carte"

ROSSOPOMODORO
pizzeria napoletana

LA PIZZA NAPOLETANA

TARTUFO | 39

*Urbani Crema di Tartufo, Mozzarella di Bufala,
Italian Extra Virgin Olive Oil, Parmigiano Reggiano® DOP
Aged 12 Months, Freshly Shaved Urbani Black Truffles*

SALMONE | 29

Mozzarella di Bufala, Nordic Blu Salmon, Chives, Lemon Zest

ZUCCA | 27

*Roasted Zucchini, Mozzarella di Bufala, Valle d'Aosta Fontina,
Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months, Recla Speck*



*We wish you a safe and
Buon Capodanno*