

CODA DI Volpe

ANTIPASTI

SEA SALT & WILD OREGANO FOCACCIA	10
whipped ricotta, truffle gremolata (v)	
ARANCINI CON FUNGHI	16
black trumpet, winter truffle, pecorino nero (v)	
SAL'S SALUMI & FORMAGGI	24
rotating house cured meats & italian cheese	
PORK & BEEF MEATBALLS	15
pomodoro, basil, parmigiano reggiano	
GRILLED OCTOPUS	18
garlic smashed new potato, carmen pepper, lemon, oreganata (gf)	
CAULIFLOWER FRITELLA	16
ceci, trapanese, burnt honey, almond (v/n)	

INSALATE

ADD: CHICKEN + 9 | SHRIMP + 10 | CDV SALUMI + 9

ARUGULA	17
pickled & roasted grapes, fried almonds, pecorino, lemon citronette (gf/n/v)	
CHOPPED ITALIAN	16
artichoke hearts, roasted red peppers, pepperoncini, red onion, mozzarella, celery, olives, parmigiano reggiano (gf/v)	
URSINO'S APPLES	18
CDV stracciatella, pomegranate, kohlrabi, basil, smoked chili (gf/v)	

FOXHOLE FOCACCIA

AVAILABLE GLUTEN-FREE + 5 PER HALF

MARGHERITA	19 33
SAUSAGE & RED ONION	25 39
SPICY PEPPERONI	25 39
SAL'S SPECIAL FOCACCIA	28 51
sicilian porcini, caramelized onion, pecorino al tartufo, crispy prosciutto	

HOUSEMADE PASTA

AVAILABLE GLUTEN-FREE

SPAGHETTI POMODORO	21
san marzano tomato, garlic, basil (v) ADD: TWO MEATBALLS + 6 BURRATA + 6	
BUCATINI CACIO E PEPE	22
salt-cured black peppercorn, belper knolle, pecorino romano (v)	
CASARECCE	24
wood roasted mushroom, tropea onion, apple saba, monte linas pecorino, thyme (v)	
RIGATONI CON RAGU	25
CDV sausage, tomato, saffron, basil, parmigiano reggiano	

PANUZZO

NEAPOLITAN SANDWICH | SERVED WITH SIDE SALAD

MEATBALL POMODORO	15
pork & beef, basil, parmigiano reggiano	
CAPRESE	16
crema di basilico, CDV semi-dried tomatoes, ciliegine mozzarella di bufala (v)	
CDV SPICY SALUM	16
prosciutto cotto, CDV soppressata, mozzarella, calabrian chili aioli, shredded lettuce	

PIZZA NAPOLETANA



ADD: ARUGULA + 4 | CDV FENNEL SAUSAGE + 5 | PROSCIUTTO SAN DANIELE + 8

MARINARA	13
DOP san marzano, wild oregano, garlic (v)	
MARGHERITA DI BUFALA	17 21
DOP san marzano, DOP fior di latte, basil, parmigiano (v)	
WINTER SQUASH	21
wood roasted squash, mixed mushroom, sardinian provola, hazelnut pesto, fried sage, essenza balsamico (n/v)	
SALSICCIA & SOPPRESSATA	22
san marzano tomatoes, CDV sausage, DOP fior di latte, soppressata calabrese, wild oregano, parmigiano reggiano	
MORTADELLA E PISTACHIO	21
pork mortadella, DOP mozzarella di bufala, caciocavallo, basil, pistachio pesto (n)	
SUPER DIAVOLA	21
CDV 'nduja, calabrian chili paste, DOP fior di latte, basil, calabrian oregano, spicy oil	
TARTUFO	23
black truffle sauce, DOP mozzarella di bufala, arugula, parmigiano reggiano (v)	
RUSTIC	24
sardinian provola, prosciutto cotto, mushroom, artichoke, semi dry tomatoes, olive powder, evoo	
PROSCIUTTO E ARUGULA	26
mozzarella di bufala, 24 months parmigiano "solo bruna," essenza balsamic	

CODA DI Volpe

COCKTAILS

STOLEN VESPA	15
tequila, mezcal, vermouth rouge, grapefruit & black olive salt	
CIN CIN ESPRESSO MARTINI	18
an elevated italian espresso martini: vodka, trio of amari, borghetti	
DELFINO PLAZA	18
bourbon, amaro averna, giambrone limoncello, mint	
WHITE GRAPEFRUIT NEGRONI	18
gin, lillet, pamplemousse, malort	
AMALFI LIGHTWORKS	15
slushie cocktail in the style of sgroppino: gin, limoncello, rosemary syrup, prosecco	
"IS THAT THE QUEEN OF SICILY?"	14
vodka, meletti, apple cider, lemon, honey syrup, walnut bitters, prosecco (n)	
ZERO ZERO ZERO	10
chamomile tea, pineapple, ginger, cranberry, soda *spirit free	

BEERS

ROTATING SEASONAL DRAFT	9
local/ draft	
PERONI	8
Italian lager/ draft	
MENABREA BIONDA	9
Italian Blonde/ draft	

SPARKLING

CANTINA DI CASTELNUOVO	14 56
PROSECCO, glera NV	
CLETO CHIARLI BRUT ROSE	15 60
EMILIA ROMAGNA, grasparossa & pinot noir NV	
MEDICI ERMETE 'CONCERTO'	16 64
REGGIO EMILIA, lambrusco salamino 2020	
SAN RABANNO	56
TOSCANA, vermentino/chardonnay NV	
MARINO ABATE	60
SICILIA, inzolia/ansonica NV	

ROSÉ & ORANGE

SAVAIAN 'ARANSAT'	15 60
FRIULI, orange wine of sauv blanc & pinot grigio NV	
MASSERIA BORGO DEI TRULLI	14 52
APULIA, primitivo 2022	

WHITE

TENUTA CAVALIER E PEPE	14 56
CAMPANIA, coda di volpe 2021	
FEUDI DI SAN GREGORIO	17 64
CAMPANIA, greco 2021	
TENUTA REGALEALI NOZZE D'ORO	18 72
SICILIA, inzolia, sauv blanc 2020	
PIEROPAN	15 60
SOAVE, garganega 2021	
LA CAPRANERA	16 64
CAMPANIA, falanghina 2022	
GRACI 'ARCURIA' ETNA BIANCO	165
SICILIA, carricante 2019	
MARISA CUOMO BIANCO D'AMALFI	95
CAMPANIA, falanghina 2021	
ALTO MORA ETNA BIANCO	74
SICILIA, carricante 2020	
ANTONIO MAZELLA	72
CAMPANIA, biancolella 2021	
DONNAFUGATA "LIGHEA"	72
SICILIA, zibibbo 2021	
CANTELE 'TERESA MANARA'	90
APULIA, chardonnay 2018	
BONANNO	75
CARNEROS, chardonnay 2021	
CAPOLINO PERLINGIERI 'PRETA'	60
CAMPANIA, falanghina 2021	

RED

BENANTI ETNA ROSSO	18 72
SICILIA, nerello mascalese 2020	
MASSERIA LI VELI ORION	15 60
APULIA, primitivo 2021	
SALCHETO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	17 68
TUSCANY, sangiovese 2019	
PRELIUS	18 72
TUSCANY, cabernet sauvignon 2021	
TRITANA MONTEPULCIANO D' ABRUZZO	13 52
ABRUZZO, montepulciano 2021	
COS 'PITHOS'	135
SICILIA, nero d'avola-frappato 2021	
DONNAFUGATA "SHERAZADE"	72
SICILIA, nero d'avola 2021	
CANTINA DI OLIEAN LANAITTO	70
SARDEGNA, cannonau 2020	
REGALEALI 'ROSSO DEL CONTE'	210
SICILIA, nero d'avola 2016	
ANTONIO MAZZELLA	100
CAMPANIA, piedirosso 2021	
FEUDO MACCARI 'MAHARIS'	175
SICILIA, syrah 2020	
MARISA CUOMO 'FURORE' ROSSO	120
COSTA, d'AMALFI aglianico-piedirosso 2020	
BONANNO	95
NAPA VALLEY, cabernet sauvignon 2021	
ETTORE GERMANO BAROLO	125
PIEMONTE, nebbiolo 2018 coda di volpe cask	
SAN FERELO 'DOGLIANI'	115
PIEMONTE, dolcetto 2013	
VALENTINA CUBI 'MORAR' AMARONE	130
VENETO, corvina blend 2012	