



**CODA DI Volpe**  
MOTHER'S DAY

## ANTIPASTI

<b>SEA SALT &amp; WILD OREGANO FOCACCIA</b>	10
whipped ricotta, truffle gremolata (v)	
<b>OLIVE FLOUNDER CRUDO*</b>	21
rhubarb aqua pazzo, lemon, cucumber, mint	
<b>ARANCINI PRIMAVERA</b>	16
CDV salumi, fennel, garden peas, dill, pollen	
<b>TARTARE DI MANZO</b>	19
ancient grains, burnt chili, wild onion fritelle	
<b>SALUMI &amp; FORMAGGI</b>	24
rotating house cured meats & hand selected cheeses	
<b>WOOD ROASTED MEATBALLS</b>	15
pomodoro, basil, parmigiano	
<b>CARCIOFI FRITELLA</b>	16
baby artichokes, arrabiata, citroen, aioli, sunflower sprouts	
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	18
ceci, bomba di calabria, mint, sesame scacciata	

## INSALATE

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

<b>ARUGULA</b>	17
pickled & roasted grapes, fried almonds, pecorino, lemon citronette (gf/n/v)	
<b>CHOPPED ITALIAN</b>	16
artichoke hearts, roasted red peppers, pepperoncini, red onion, mozzarella, celery, olives, parmigiano reggiano (gf v)	
<b>PRIMAVERA</b>	18
asparagus, snap peas, cured tuna, baby fennel, tonnato, basil	

## FOXHOLE FOCACCIA

AVAILABLE GLUTEN-FREE + 5 PER HALF

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



MOTHER'S DAY SPECIAL

(\*) raw • (gf) gluten-free • (v) vegetarian  
(n) nuts • (s) shellfish • (t) cooked to order;

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.

Please inform your server of any allergies as not all ingredients are listed on the menu.

## HOUSEMADE PASTA

AVAILABLE GLUTEN-FREE

<b>SPAGHETTI POMODORO</b>	21
san marzano tomato, garlic, basil (v) ADD: TWO MEATBALLS + 6   BURRATA + 6	
<b>BUCATINI CACIO E PEPE</b>	22
salt-cured black peppercorn, belper knolle, pecorino romano (v)	
<b>SPICY MAFALDINE DI GRANCHIO</b>	29
jumbo lump crab, preserved lemon, calabrian chili, marjoram, pangrattato (s)	
<b>CRESTA DI GALLO</b>	24
wood roasted lamb sausage, artichoke, green garlic, parmigiano reggiano	
<b>RIGATONI CON RAGU</b>	24
CDV sausage, tomato, saffron, basil, parmigiano reggiano	
<b>CASARECCE</b>	26
asparagus, ramps, CDV ricotta, sunflower pesto	
<b>3 SISTERS RED CORN GNOCCHETTI</b> 🌸	28
crispy duck, wild onion, asparagus, duck egg, hyssop	
<b>PASTA A PIACERE</b> 🌸	MP
celebration of seasonal pasta curated by the chef	

## ENTRATE

<b>FRUTTI DI MARE COUSCOUS</b>	44
diver scallops, cockles, red prawns, calamari, mussels, estratto tomato, saffron, wild fennel brodo	
<b>WHOLE BLACK BASS</b>	39
spring vignole, chili verde, ramps, snap peas, green garlic	
<b>CHICKEN DIAVOLA</b>	28   40
calabrian chili & honey glaze, grilled asparagus	
<b>BISTECCA</b>	48
baby artichokes, wild arugula, fromaggio di fossa, peasant bread	

## PIZZA NAPOLETANA

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



<b>MOTHER'S PIZZA</b> 🌸	22
datterino giallo pomodoro, crispy pancetta, fior di latte, pistachio, garlic, parmigiano reggiano	
<b>DOP MARINARA</b>	13
san marzano, wild oregano, garlic (v)	
<b>DOP MARGHERITA   DI BUFALA</b>	17   21
san marzano, DOP fior di latte, basil, parmigiano (v)	
<b>GOLDEN MARGHERITA   DI BUFALA</b>	19   23
DOP dattarina giallo, DOP fior di latte, bufala mozzarella, basil, parmigiano, bergamot evoo (v)	
<b>SALSICCIA &amp; SOPPRESSATA</b>	22
san marzano tomatoes, CDV sausage, DOP fior di latte, soppressata calabrese, wild oregano, parmigiano reggiano	
<b>MORTADELLA E PISTACHIO</b>	21
pork mortadella, DOP mozzarella di bufala, caciocavallo, basil, pistachio pesto (n)	
<b>SUPER DIAVOLA</b>	21
CDV 'nduja, calabrian chili paste, DOP fior di latte, basil, calabrian oregano, spicy oil	
<b>TARTUFO</b>	23
black truffle sauce, DOP mozzarella di bufala, arugula, parmigiano reggiano (v)	
<b>ZUCCHINE ALLA SCAPECE</b>	20
sardinian provola, zucchini flowers, garlic, pecorino, mint, essenza balsamic (v)	
<b>PROSCIUTTO E ARUGULA</b>	26
mozzarella di bufala, 24 months parmigiano "solo bruna," essenza balsamic	

# CODA DI Volpe

## COCKTAILS

<b>BITTERSWEET VACATION</b>	14
<i>slushie cocktail in the style of sgroppino: cappelletti, strawberry, honey, lemon, prosecco</i>	
<b>SPRINGTIME IN CAPRI</b>	14
<i>vodka, pamplemousse, crema di orangeccello, lime, calabrian chili bitters, mint</i>	
<b>JULIET'S BALCONY</b>	13
<i>meletti, lemon, orange bitters, prosecco</i>	
<b>WHITE GRAPEFRUIT NEGRONI</b>	16
<i>gin, lillet, pamplemousse, malort</i>	
<b>NEAPOLITAN OPERA</b>	15
<i>bourbon, zucca rabarbaro, blueberry, cardamom, lemon, angostura</i>	
<b>CIN CIN ESPRESSO MARTINI</b>	18
<i>an elevated italian espresso martini: vodka, trio of amari, borghetti</i>	
<b>VERDELLO</b>	16
<i>cucumber &amp; black pepper gin, green chartreuse, basil, lemon</i>	
<b>STOLEN VESPA</b>	15
<i>tequila, mezcal, vermouth rouge, grapefruit, black olive sea salt</i>	

<b>ISOLA BELLA</b>	10
<i>n/a amaro lucano, blueberry, cardamom, lemon, soda *spirit free</i>	
<b>SPRING SIPPER</b>	10
<i>grapefruit cordial, lime, soda *spirit free</i>	

## BEERS

<b>ROTATING SEASONAL DRAFT</b>	10
<i>local/ draft</i>	
<b>PERONI</b>	8
<i>italian lager/ draft</i>	
<b>MENABREA BIONDA</b>	9
<i>italian blonde/ draft</i>	

## SPARKLING

<b>CANTINA DI CASTELNUOVO</b>	14   56
<i>PROSECCO, glera NV</i>	
<b>CLETO CHIARLI BRUT ROSE</b>	15   60
<i>EMILIA ROMAGNA, grasparossa &amp; pinot noir NV</i>	
<b>MEDICI ERMETE 'CONCERTO'</b>	16   64
<i>REGGIO EMILIA, lambrusco salamino 2020</i>	
<b>MARINO ABATE</b>	60
<i>SICILIA, inzolia/ansonica NV</i>	
<b>LA COLLINA ROSA LUNA</b>	56
<i>EMILIA-ROMAGNA, lambrusco</i>	

## ROSÉ & ORANGE

<b>CIRELLI TREBBIANO D'ABRUZZO</b>	15   60
<i>ABRUZZO, orange wine of trebbiano 2022</i>	
<b>LA MERIDIANA QUATTRO TERRE ROSATO</b>	14   52
<i>MONTEGROSSO D'ASTI, barbera 2022</i>	

\* vintages & quantities subject to change

## WHITE

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

## RED

<b>BENANTI ETNA ROSSO</b>	18   72
<i>SICILIA, nerello mascalese 2020</i>	
<b>MASSERIA LI VELI ORION</b>	15   60
<i>APULIA, primitivo 2021</i>	
<b>SALCHETO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b>	17   68
<i>TUSCANY, sangiovese 2019</i>	
<b>PRELIUS</b>	18   72
<i>TUSCANY, cabernet sauvignon 2021</i>	
<b>TRITANA MONTEPULCIANO D' ABRUZZO</b>	13   52
<i>ABRUZZO, montepulciano 2021</i>	
<b>COS 'PITHOS'</b>	135
<i>SICILIA, nero d'avola-frappato 2021</i>	
<b>DONNAFUGATA "SHERAZADE"</b>	72
<i>SICILIA, nero d'avola 2021</i>	
<b>CANTINA DI OLIEAN LANAITTO</b>	70
<i>SARDEGNA, cannonau 2020</i>	
<b>REGALEALI 'ROSSO DEL CONTE'</b>	210
<i>SICILIA, nero d'avola 2016</i>	
<b>ANTONIO MAZZELLA</b>	100
<i>CAMPANIA, piedirosso 2021</i>	
<b>FEUDO MACCARI 'MAHARIS'</b>	175
<i>SICILIA, syrah 2020</i>	
<b>MARISA CUOMO 'FURORE' ROSSO</b>	120
<i>COSTA, d'AMALFI aglianico-piedirosso 2020</i>	
<b>BONANNO</b>	95
<i>NAPA VALLEY, cabernet sauvignon 2021</i>	
<b>ETTORE GERMANO BAROLO</b>	125
<i>PIEMONTE, nebbiolo 2018 coda di volpe cask</i>	
<b>SAN FEREOLO 'DOGLIANI'</b>	115
<i>PIEMONTE, dolcetto 2013</i>	
<b>VALENTINA CUBI 'MORAR' AMARONE</b>	130
<i>VENETO, corvina blend 2013</i>	
<b>PAOLO BEA PAGLIARO</b>	190
<i>UMBRIA, sagratino 2017</i>	
<b>SAN BERNARDINO MONICA DI SARDEGNA</b>	68
<i>SARDINIA, monica 2018</i>	