



LUNCH

APPETIZERS

Prosciutto Crudo ¹⁹Crudo Di Parma 24 Month - Mozzarella - Arugula
- Aceto BalsamicoInsalata Di Finocchio ¹²Fennel - Oranges - Local Greens - Persimmon -
Olives - Grana - Violetta DressingInsalata Tricolore ¹²Radicchio - Frisée - Arugula - Pistachio -
Honey/LemonZucca In Agrodolce ¹⁴Roasted Farmer's Market Squash - Chestnut -
Pomegranate - AlmondsArancini Ai Porcini E Tartufo ¹⁸Carnaroli Rice - Black Truffle - Porcini Mushroom
- MozzarellaBruschetta Ai Funghi ¹⁸Foraged Mushrooms - Stracciatella - Radicchio
- Aceto BalsamicoPolpette ¹⁶Angus Beef Meatballs - Pomodoro Sauce -
Parmigiano

PIZZA

Margherita ¹⁹

Tomato - Mozzarella - Basil - EVOO

Crudo Di Parma ²⁴Tomato - Mozzarella - Prosciutto Crudo -
Arugula - EVOOTartufata ²⁶Foraged Mushrooms - Truffle Passata -
MozzarellaMenfitana ¹⁸Tomato - Black Olives - Onions - Capers -
OreganoPiccante ²³

Tomato - Mozzarella - Spicy Calabrese

PASTA

Substitute House Made Gluten Free Pasta
Of The Day ^{3,9}Ravioli ²¹Ricotta & Spinach - Forage Mushroom - Salted
Butter - SageGnocchi ²⁷Truffled Pork Sausage Sugo - Pecorino - Basil
+Add Fresh Norcia Black Truffle (M.P.)Bucatini ¹⁹Rye Flour - Pomodoro Sauce - Basil - Tomato
TartareSpaghetti ²⁶Frutti Di Mare - Pomodoro - Mussels - Clams -
Prawns - Lemon ZestRigatoni Alla Carbonara ²⁵

Pancetta - Egg Yolk - Pecorino - Black Pepper

DOLCI

Routa Di Dora ¹⁴Crispy Shell - Ricotta - Pomegranate - Candied
OrangesCioccolato, Cioccolato, Cioccolato ¹⁴

Custard - Mousse - Gelato

Mousse Al Limone ¹⁴Meyer Lemon - Passionfruit - Meringue - Bitter
OrangeAffogato ¹²

Tahitian Vanilla Gelato - Espresso

Gelato Del Giorno ¹²

Stracciatella - Local Figs

Granita ¹²

Blood Orange + Fennel

[GF Gluten Free] {V Vegan} Please inform your server of any allergies or dietary restrictions. Menu subject to seasonal availability. Consuming raw or undercooked meats, seafood, eggs, or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

Si può sempre aggiungere ma non si può togliere

DRINKS

COCKTAIL OF THE MONTH

Abnormal Boss Pour ⁹
West Coast IPA, San Diego CA 12 oz /
7%



COCKTAILS

Dora Fashion ¹⁴
Sugar, Bitters, Bergamot, Bourbon

Uliveto ¹⁴
Olive-Oil infused Gin Martini
Bleu Cheese, or Anchovy Stuffed olives

Sicily Sour ¹⁴
Lemon, Sugar, Amaro, Bourbon, Egg white

Bolla Rosa ¹⁴
Lemon, Grapefruit, Bitter Bianco, Rosato
Aperitivo, Bubbles

Negroni Nera ¹⁴
Sherry, Amaro, Gin

Leaving Italy ¹⁴
Lime, Honey, Date, Tequila

Dora Espresso Martini ¹⁴
Roasted Pistachio, Espresso Liqueur,
Espresso, Vodka.



BOTTLES AND DRAFTS

Abnormal Boss Pour ⁹
West Coast IPA, San Diego CA
12 oz / 7%

Harland Brewing Hazy IPA ¹⁴
Hazy IPA, San Diego
12 oz / 7%

RationAle West Coast IPA ¹⁴
Non Alcoholic IPA, Bend OR
12 oz / 0%

SPARKLING & ORANGE

Nerello Mascallese ¹⁸
Murgo, Metodo Classico, Mt. Etna, Sicily -
2023
Glera ¹¹
Zuccolo, Prosecco, Glera, Veneto - NV
Albana (Orange) ¹⁸
Tre Monti, Emilia-Romagna 2024



WHITES

Nero D'Avola ¹¹
Morgante Bianco, Agrigento, Sicily 2022

Verdichio ¹⁴
Bisci Marche 2024
Sauvignon Blanc ¹⁴
Casali Maniago, Friuli 2023

Pinot Bianco ¹⁴
Villavarda, Friuli 2024



REDS

Nerello Mascalese ¹³
Murgo, Mt. Etna, Sicily 2022

Nero D'Avola ¹³
Baglio Diar, Marsala, Sicily

Sangiovese, Blend ¹³
Querciabella, Tuscany, 2023

Nebbiolo ¹³
Diego Conterno, Langhe, 2023

Pinot Noir ¹³
Lioco, Mendocino, 2023