



BIGA
CUCINATO A LEGNO

San Diego Restaurant Week

SEPT 25 - OCT 2, 2016 • PRIX FIXE - \$30

pick one each: antipasti | paste or pizze | dolce

ANTIPASTI

STONE FRUIT CROSTINI

burrata. roasted stone fruit. crispy purslane. saba.
twenty year balsamic. crostini.

RICOTTA & PEA GREEN SALAD

smoked tomatoes. crispy fennel. garlic confit oil.
bruschetta.

PEA TENDRILS SALAD

sprouts. asparagus. shaved carrots. red onion.
pepperoncini. olive oil croutons. ricotta salata.
balsamic vinaigrette.

WILD ARUGULA SALAD

cucumber. tomato. castelvetro olives. raisins. sliced
almonds. goat cheese. meyer lemon vinaigrette.

PASTURE RAISED PORK MEATBALLS

salumi. home made mozzarella. roasted tomato sauce. parmesan.

PASTE

POMODORO

heirloom tomato sauce. tagliatelle pasta.

CASARECCE CON PROSCIUTTO

casarecce pasta. prosciutto di parma.

PAPPARDELLE ALLA NORCINO

ruffled papardelle. italian sausage. sage.

SHORT RIB PAPPARDELLE

cippolini onions. sweet corn sauce.

NDUJA ALL'AMATRICIANA

stellera pasta. house made nduja. san marzano tomatoes.

NAPOLETANA PIZZE

WHITE

parmesan. pecorino. truffle goat. house-made fior di
latte. garlic. ricotta. garlic cream. olive oil.

GUANCIALE

guanciale. house-made fior di latte. castelvetro
olives. san marzano tomato. oregano. rosemary.
basil. olive oil.

WILD MUSHROOM

wild mushrooms. roasted garlic. parmesan. pecorino.
house-made fior di latte. thyme.

NAPOLI

soppressata. house-made italian sausage. guanciale.
rosemary. house-made fior di latte.

DIAVOLA

nduja. calabrian chili. san marzano tomato.
pickled onions. garlic. italian oregano. house-made
fior di latte. parmesan. basil. olive oil.

NAPLES CALZONE

ricotta. prosciutto cotto. oregano. san marzano
tomatoes. house-made fior de latte. raw basil.

JASON

confit tomato. pesto. house-made fior di latte.
pecorino. garlic. speck.

FIG & PROSCIUTTO

local figs. prosciutto. house-made fior di latte. saba.

DOLCE

GELATO

seven flavors to choose from.

CANNOLI

ricotta chocolate chip filling.

ZEPPOLE

local buckwheat honey.

restaurant week menu served 6pm-close. dine-in only. certain restrictions apply.