

TRATTORIA CORI PASTIFICIO



San Diego Restaurant Week, 3-Course Tasting Dinner, \$40

ANTIPASTI

Crudo di Ricciola **GF**

Yellow Tail, Marinated Black Olives, Capers, Cantaloupe Infusion

Insalatina Romana

Little Gem Lettuce, Purple Mustard, Colatura di Alici Dressing, Grana Padano, And Focaccia Crostini

Polpette al Sugo

Nonna's Braised Beef and Veal Meatballs, Tomato Sauce, And Pecorino Sardo

Lumache alla Siciliana **GF**

Accursio's Childhood Escargot, Braised Tomatoes, Mint Ammoglio, Garlic Confit

PIATTI

Pappardelle ai Funghi **V**

Buckwheat Pappardelle, Sautéed with Chef Mushrooms Selection, Pecorino and Fresh Herbs

Salmone all' Arancia **GF**

Verlasso Sustainable Salmon, Bronte Pistachio Crust, Parsnip Puree, Orange-Saffron Emulsion, Potato Timbale*, Local Roasted Vegetables

Brasato di Manzo **GF**

Slow Braised Prime Angus Beef Short Rib, Cabernet Wine Reduction, Acquerello Aged Risotto *Mantecato* with Tomato Estratto, Lemon Thyme

Parmigiana di Melanzane **V GF**

Sicilian Style Eggplant Parmigiana, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano, Fresh Basil

Fettuccine al Sugo di Salsiccia

Saffron Infused Fettuccine, Fennel Pork Sausage, Tomatoes, Pecorino Romano, Orange Zest

Agnello in Crosta **GF + 9**

Lamb Chops, Crusted with Hazelnuts, Roasted Artichokes, Potato Timbale*, Parsnip Root, Mint Emulsion

DOLCI

Tiramisu in Coppa

Classic Mascarpone, Lady Fingers, Espresso

Cannolo Siciliano

Traditional Sicilian Cannolo, Carob Flour Shell, Sheep Ricotta, Candied Orange

Option for Sharing

Fiori di Zucca

Local Squash Blossom, Filled with Ricotta & Mint, Fried in *Pastella di Birra*, Tomatoes Coulis, Basil Pesto

15

Fritelle Cacio e Pepe **V**

Savory Italian Style Doughnuts, Pecorino Foam, Pipli Black Pepper

11

Burrata e Pesche **GF**

Local Burrata Cheese, Local Peaches, Red Onion Agrodolce, Arugula, Aceto Balsamico 15 yo

16

Prosciutto e Fichi **GF**

Figs, Ricotta, 24-Month Prosciutto Crudo Di Parma, Mint, Toasted Almonds, Saba di Uva

16

ON THE FLOOR: Bridget Wasko / Federico Cavalleri / Kayla O'neill / Kyle Hunt /
Diana Nguyen / Harrison Cain / Emma Mosher

IN THE KITCHEN: Accursio Lota / Andres Lobato / Alden Dulalia / Jose Baltazar / Gabriel Jimenez / Balbino Jose

*Contains Gluten

Parties of 6 or more are subject to an 18% auto gratuity

Please inform your server of any allergies or dietary restrictions. The consumption of raw or uncooked eggs, meat poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness.



@coripasta



@cori_pasta

V = Vegetarian

GF = Gluten Free

***** = Contains Gluten

coripasta.com

(619) 573-6159 | 2977 Upas Street, North Park - San Diego, California 92104

BIANCHI/WHITES

	glass	bottle
Vermentino di Gallura DOCG - Mancini	12	37
Vermentino. 2020 (Sardinia)		
Sauvignon Blanc DOC - Tramonti	13	39
Sauvignon Blanc. 2019 (Friuli Venezia Giulia)		
Jasci - Pecorino	11	35
Pecorino. 2019 (Abruzzo)		
Etna Bianco Alfa Mora		51
Carricante. 2018 (Sicily)		
"Coppery" Pinot Grigio - Specogna		48
Pinot Grigio Ramato. 2019 (Venezia Giulia)		
Sannio Fiano DOC - Capolino Perlingieri		45
Fiano. 2018 (Campania)		
Blanc de Morgex et de la Salle - Vevey Marziano		49
Prie Blanc. 2018 (Valle D'Aosta)		
Chardonnay - Vie De Romans		68
Chardonnay. 2018 (Friuli)		

BOLLICINE E ROSE

	glass	bottle
Prosecco DOC - Le Contesse Brut	9	33
Glera/Verdisio. NV (Veneto)		
Berlucchi - Franciacorta 'Cuvee 61' Brut		50
Chardonnay/Pinot Noir NV (Lombardia)		
Rosaenovae - Terredora di Paola ROSE	10	32
Aglanico. 2019 (Campania)		

Corkage Fee:

\$25 bottle \$40 Magnum

BEER BOTTLES/DRAFTS

Modern Times - Dungeon Map West C. IPA (draft)	7.5
Modern Times - Orderville Hazy IPA (16oz Can)	9
Avery Brewing - White Rascal	7.5
Dolomiti - Italian Pilsner (Italy)	7

COCKTAILS

A special toast for a perfect Italian experience!

Cori Negroni 12

Gin Infusion, Campari Soda, Vermouth Rosso, Orange Zest

Amalfi 75 12

Gin with Sage Infusion, Yuzu Vodka, Lemon, Tonic

Menfi Blanco 12

Tequila Infusion, Amarena, Lime, Orange, Angostura

NON-ALCOHOLIC

Coke/Diet Coke	3
Italian flavored sodas	3.5
Natural Spring Water Panna/Pellegrino	5.5
Hot Tea / Iced Tea	3

RISERVA

Etna Rosso - Pietradolce - Vigna Barbagalli	170
Nerello Mascalese. 2014 (Sicily)	
Barolo - Batasiolo - Cerequio	180
Nebbiolo. 2009 (Piedmont)	
Amarone della Valpolicella Classico - Fumanelli	165
Covina/Corvinone/Rondinella. 2011 (Veneto)	
Brunello di Montacino Riserva - Capanna	252
Sangiovese. 2013 (Tuscany)	

ROSSI/RED

	glass	bottle
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Vallevo'	14	43
Montepulciano. 2019 (Abruzzo)		
Piediroso Campi Flegrei DOC- La Sibilla	13	39
Piediroso. 2019 (Campania)		
Luma - Cellaro	11	36
Nero d'Avola. 2019 (Sicily)		
Morellino Riserva - Guicciardini	15	49
Sangiovese. 2014 (Tuscany)		
Vittoria Frappato - Guerrieri		45
Frappato. 2019 (Sicily)		
Etna Rosso DOC - Tomatore		60
Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio. 2017 (Sicily)		
Cerasuolo di Vittoria DOCG - Planeta		50
Frappato/Nero d'Avola. 2018 (Sicily)		
Nero Baronj DOC - Gulfi (Organic)		71
Nero d'Avola. 2016 (Sicily)		
Nero Ossidiana IGT - Tenuta di Castellaro		68
Corinto Nero/Nero d'Avola. 2016 (Sicily)		
Montefalco Rosso DOC - Milziade Antano Eredi		49
Sagrantino. 2016 (Umbria)		
Cannonau Granadu - Tenute Smeralda		46
Cannonau. 2019 (Sardinia)		
Monica di Sardegna DOC - Audarya		43
Monica. 2018 (Sardinia)		
Castellinuzza - Vegliardo		46
Sangiovese/Malvasia Bianca. 2019 (Tuscany)		
Maremma '642' Toscana Rosso - Tenuta La Badiola		44
Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese. 2017 (Tuscany)		
Ka'Mancine' - Galea		58
Rossese. 2018 (Liguria)		
Valpolicella DOC - Fasoli Gino		48
Covina/Rondinella/Molinara. 2017 (Veneto)		
Refosco IGP - Pierpaolo Pecorari		44
Refosco. 2015 (Venezia Giulia)		
Barolo DOCG - Giovanni Rosso		92
Nebbiolo. 2015 (Piedmont)		
Barbera d'Alba DOC - Filippo Gallino		43
Barbera. 2018 (Piedmont)		
Vernatsch DOC - Baron Widmann		48
Schiava. 2019 (Alto Adige)		