

Via Carota

51 Grove St 10014-3416 · +12122551962 · Updated: Jan 14, 2026

[View online menu](#)



SPUNTINI 2

olive all 'ascolana

fried green olives with pork sausage

'nduja arancini

rice & spicy pork fritters

BRUSCHETTA 2

acciughe e burro

cultured butter & salted anchovies

cibreo toscano

chopped chicken livers & lemon

VERDURE 18

puntarella

roman chicory & anchovy vinaigrette

\$20.00

porri alla cenere

charred leeks in vinaigrette with sheep's curd

\$20.00

fagioli all' uccelletto

cannellini, sausage & tomato

\$20.00

broccoletti

broccoli rabe, garlic & chilies

\$20.00

finocchio

fennel, olives, colatura & pecorino

\$20.00

radicchio treviso

radicchio, caprino, currants & pinenuts

\$20.00

insalata verde

leafy greens in sherry vinaigrette

\$21.00

carote

carrots, spiced yogurt & pistachios

\$21.00

insalata e acciughe	\$21.00
little gem, anchovy, walnuts, pecorino & egg	
carciofi crudi	\$21.00
raw artichokes, avocado & Parmigiano	
cavoletti	\$21.00
brussels sprouts, Parmigiano, walnuts, apples	
cavolo nero e salsiccia	\$21.00
Tuscan kale & sausage	
castelfranco	\$23.00
white radicchio, robiola, hazelnuts & honey	
carciofi alla griglia	\$23.00
grilled artichokes & aioli	
burrata e verdure	\$23.00
wilted bitter greens	
verza	\$23.00
cabbage, farro, Parmigiano & speck	
funghi	\$23.00
grilled mushrooms & smoked scamorza	
insalata di arancia	\$23.00
oranges, olives, onions in vinaigrette	

PESCE 4

baccala mantecato

whipped cod, potatoes, garlic & grilled polenta

razza al limone

skate with lemon, capers & thyme

orata alla griglia

grilled sea bream & charred escarole

polipo

grilled octopus & green olive pesto

CARNE 4

coniglio fritto

fried rabbit, rosemary & garlic

pollo alla griglia

grilled free range chicken in salmoriglio

polpette

Sicilian meatballs with pine nuts & raisins

rigatina

charred pork belly & cippolini agrodolce

OGGETTI PRESENTATI 10

PROSCIUTTO

\$28.00

24 month aged prosciutto & Parmigiano

CARDI FRITTI

\$22.00

fried cardoons, parmigiano & sage

BAGNA CAUDA

\$18.00

crudite & anchovy garlic bath

RIBOLLITA

\$16.00

traditional vegetable bread soup

tonnarelli

\$27.00

cacio pepe

pappardelle

\$28.00

wild boar ragu

risotto

\$26.00

meyer lemon

tagliatelle

\$27.00

Parmigiano & prosciutto

BRANZINO AL SALE

\$67.00

whole branzino baked in salt

VIA CAROTA SVIZZERINA

\$30.00

hand-chopped grassfed steak

SPUMANTI 5

Franciacorta, Brut Nature, Ronco Calino 2018 Lombardia

\$85.00

Trento, Brut, Cesarini Sforza NV Trentino-Alto Adige

AVAILABLE OPTIONS

15cl: \$17.00

75cl: \$68.00

Extra Brut Rosè, Rosanna, Ettore Germano NV Piemonte

AVAILABLE OPTIONS

15cl: \$20.00

75cl: \$80.00

Brut Rosé, Billecart-Salmon NV Champagne

\$180.00

Chouilly Grand Cru Brut, Spécial Club, Gimonnet 2015 Champagne

\$305.00

BIANCHI 22

Nosiola, Fontanasanta, Foradori 2021 Trentino **\$120.00**

Ciallabianco, Colli Orientali, Ronchi di Cialla 2019 Friuli **\$82.00**

Chardonnay, Edi Kante 2015 Friuli **AVAILABLE OPTIONS**
15cl: \$19.00
25cl: \$29.00
75cl: \$76.00

Langhe Nascetta, Anas-Cëtta, Elvio Cagno 2022 Piemonte **\$68.00**

Timorasso, Colli Tortonesi, Derthona, Montagnola 2020 Piemonte **\$85.00**

Roero Arneis, Vietti 2022 Piemonte **AVAILABLE OPTIONS**
15cl: \$18.00
25cl: \$27.00
75cl: \$72.00

Riesling, Pètracine, G.D. Vajra 2022 Piemonte **\$90.00**

Pigato, Ca' da Rena, Punta Crena 2021 Liguria **\$88.00**

Vernaccia di San Gimignano, Carato, Montenidoli 2018 Toscana **\$105.00**

Trebbiano Spoletino, Colle Murello, Bussoletti 2022 Umbria **\$60.00**

Umbria Bianco, Santa Chiara, Paolo Bea 2019 Umbria **\$160.00**

Coenobium, Monastero Suore Cistercensi 2021 Lazio **\$80.00**

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Felici 2022 Marche **AVAILABLE OPTIONS**
15cl: \$16.00
25cl: \$24.00
75cl: \$64.00

Fiano di Avellino, Clelia, Colli di Lapio 2020 Campania **\$160.00**

Greco di Tufo, Terra D'Uva, Benito Ferrara 2022 Campania **\$78.00**

Falanghina, Campi Flegrei, Salandra 2018 Campania **\$68.00**

Coda di Volpe, Torama, Vadiaperti 2017 Campania **\$77.00**

Vermentino di Gallura, Serenata, Silvio Carta 2022 Sardegna **\$68.00**

Etna Bianco, Erse, Tenuta di Fessina 2022 Sicilia **AVAILABLE OPTIONS**
15cl: \$19.00
25cl: \$29.00
75cl: \$76.00

Chardonnay, Passobianco, Franchetti 2019 Sicilia	\$110.00
Grecanico, Pithos Bianco, COS 2021 Sicilia	\$98.00
Grappoli del Grillo, Marco de Bartoli 2021 Sicilia	\$120.00

ROSSI 37

Teroldego, Vigneti delle Dolomiti, Foradori 2021, Trentino	\$78.00
Valpolicella, Morandina, Prà 2022 Veneto	\$70.00
Amarone della Valpolicella, Campo Leòn, Latium 2017 Veneto	\$122.00
Petite Rouge, Enfer d'Arvier, Danilo Thomain 2021 Valle d'Aoste	\$98.00
Nebbiolo, Rosso di Valtellina, ArPePe 2020 Lombardia	\$93.00
Gattinara, Osso, Monsecco 2016 Piemonte	\$98.00
Lessona Riserva, Massimo Clerico 2014 Piemonte	\$160.00
Dolcetto d'Alba, Elio Grasso 2022 Piemonte	\$70.00
Barbera d'Alba, Valbianchéra, Giovanni Almondo 2020 Piemonte	\$80.00
Barbera d'Alba, Bricco Appiani, Flavio Roddolo 2012 Piemonte	\$160.00
Langhe Nebbiolo, Produttori del Barbaresco 2022 Piemonte	AVAILABLE OPTIONS
	15cl: \$19.00
	25cl: \$29.00
	75cl: \$76.00
Barbaresco, Cantina del Pino 2017 Piemonte	\$125.00
Barbaresco, Tre Stelle, Cascina delle Rose 2020 Piemonte	\$189.00
Barolo, Bovio 2019 Piemonte	\$130.00
Barolo, Gramolere, Fratelli Alessandria 2017 Piemonte	\$250.00
Barolo, Cascina Dardi, A.G. Fantino 2014 Piemonte	\$153.00
Nebbiolo, Laboro Disobediente, A.G. Fantino 2011 Piemonte	\$180.00
Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano 2020 Toscana	\$89.00
Sangiovese, Rosso di Toscana, Montenidoli 2019 Toscana	\$86.00
Sangiovese, Monteleccio, Sesti 2021 Toscana	AVAILABLE OPTIONS
	15cl: \$20.00
	25cl: \$30.00
	75cl: \$80.00

Rosso di Montalcino, Cerbaiona 2021 Toscana	\$180.00
Brunello di Montalcino, Fanti 2018 Toscana	\$144.00
Brunello di Montalcino Riserva, Phenomena, Sesti 2017 Toscana	\$285.00
Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta, Gaja 2018 Toscana	\$370.00
Chianti Classico Riserva, Rancia, Fèlsina 2019 Toscana	\$169.00
Super Tuscan, Le Cupole, Trinoro 2020 Toscana	\$98.00
Super Tuscan, Le Sughere di Frassinello 2019 Toscana	AVAILABLE OPTIONS
	15cl: \$19.00
	25cl: \$29.00
	75cl: \$76.00
Montefalco Rosso, Flaminia-Maremmiana, Arnaldo-Caprai 2019 Umbria	\$80.00
Umbria Rosso, Rosso de Véo, Paolo Bea 2017 Umbria	\$220.00
Ciliegiolo di Narni, Ràmici, Bussoletti 2019 Umbria	\$98.00
Montepulciano d'Abruzzo, Amorotti 2019 Abruzzo	\$120.00
Primitivo, Monacello, Parco dei Monaci 2016 Basilicata	\$105.00
Cannonau, Antonella Corda 2021 Sardegna	AVAILABLE OPTIONS
	15cl: \$18.00
	25cl: \$27.00
	75cl: \$72.00
Nerello Mascalese, Rampante, Franchetti 2020 Sicilia	\$198.00
Nerello Cappuccio, Benanti 2019 Sicilia	\$92.00
Nero D'Avola, Siccagno, Occhipinti 2020 Sicilia	\$136.00
Cerasuolo di Vittoria, Delle Fontane, COS 2018 Sicilia	\$120.00

APERITIVI ⁴

Sbagliato

Campari, vermouth & Prosecco

Cynar Spritz

Cynar, Prosecco, orange

Aperitivo Bianco

Mauro Vergano & soda

Gran Spritz

Gran Classico & Prosecco

COCKTAILS 6

Bicicletta

Contessa

Martini Italiano

Manhattan

Old Fashioned

Martinez

FEATURED ITEMS 7

Negroni Classico **\$18.00**

Campari, house vermouth

Negroni Rosa **\$18.00**

Aperol, vermouth bianco

Negroni Bianco **\$18.00**

Luxardo bitter, vermouth bianco

Negroni Terra **\$18.00**

Cynar, vermouth di Torino

Negroni Chinato **\$18.00**

Aperol, Barolo Chinato

Negroni 1397 **\$18.00**

vermouth rosso, bitter bianco

Filtered Sparkling Water **\$5.00**

Filtered Still Water Complimentary

BIRRA ALLA SPINA 3

Pale Ale, Barrier Brewing, Oceanside NY

Italian Style Pilsner, Flagship Brewing, Staten Island NY

Ebbs Ipa No 1, Ebbs Brewing, Brooklyn NY

BIRRA ITALIANA 1

Torrente, Birrificio del Ducato, Emilia Romagna **\$13.00**
