

CODA DI Volpe

ANTIPASTI

SEA SALT & WILD OREGANO FOCACCIA	10
whipped ricotta, truffle gremolata (v)	
BIGEYE TUNA CRUDO*	21
preserved tomato, tangerine oil, caper salt (gf)	
ARANCINI CON FUNGHI	16
black trumpet, winter truffle, pecorino nero (v)	
SAL'S SALUMI & FORMAGGI	24
rotating house cured meats & italian cheese	
PORK & BEEF MEATBALLS	15
pomodoro, basil, parmigiano reggiano	
CAULIFLOWER FRITELLA	16
ceci, trapanese, burnt honey, almond (v/n)	
GRILLED OCTOPUS	18
garlic smashed new potato, carmen pepper, lemon, oreganata (gf)	

INSALATE

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

ARUGULA	17
pickled & roasted grapes, fried almonds, pecorino, lemon citronette (gf/n/v)	
CHOPPED ITALIAN	16
artichoke hearts, roasted red peppers, pepperoncini, red onion, mozzarella, celery, olives, parmigiano reggiano (gf/v)	
URSINO'S APPLES	18
CDV stracciatella, pomegranate, kohlrabi, basil, smoked chili (gf/v)	

FOXHOLE FOCACCIA

AVAILABLE GLUTEN-FREE + 5 PER HALF

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

HOUSEMADE PASTA

AVAILABLE GLUTEN-FREE

SPAGHETTI POMODORO	21
san marzano tomato, garlic, basil (v) ADD: TWO MEATBALLS + 6 BURRATA + 6	
BUCATINI CACIO E PEPE	22
salt-cured black peppercorn, belper knolle, pecorino romano (v)	
SPICY MAFALDINE DI GRANCHIO	29
jumbo lump crab, preserved lemon, calabrian chili, marjoram, pangrattato (s)	
CASARECCE CON FUNGHI	24
wood roasted mushroom, tropea onion, thyme, monte linas pecorino, saba (v)	
RIGATONI CON RAGU	25
CDV sausage, tomato, saffron, basil, parmigiano reggiano	
PAPPARDELLE CINGHIALE	26
wild boar, honeynut squash, pecorino sarda, spruce	
PASTA A PIACERE	MP
celebration of seasonal pasta curated by the chef	

ENTRATE

BRANZINO CAPONATA	34
eggplant, marjoram, estratto tomato, leccino olive (gf)	
CHICKEN DIAVOLA	27
calabrian chili & honey glaze, new potato	
MAIALE AL LATTE	36
cider glazed pork shank, cranberry beans, CDV pancetta, cavolo nero, sage	

PIZZA NAPOLETANA

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



DOP MARINARA	13
DOP san marzano, wild oregano, garlic (v)	
DOP MARGHERITA DI BUFALA	17 21
DOP san marzano, DOP fior di latte, basil, parmigiano (v)	
GOLDEN MARGHERITA DI BUFALA	19 23
italian yellow datterino, DOP fior di latte, basil, parmigiano, bergamot oil (v)	
SALSICCIA & SOPPRESSATA	22
san marzano tomatoes, CDV sausage, DOP fior di latte, soppressata calabrese, wild oregano, parmigiano reggiano	
MORTADELLA E PISTACHIO	21
pork mortadella, DOP mozzarella di bufala, caciocavallo, basil, pistachio pesto (n)	
SUPER DIAVOLA	21
CDV 'nduja, calabrian chili paste, DOP fior di latte, basil, calabrian oregano, spicy oil	
TARTUFO	23
black truffle sauce, DOP mozzarella di bufala, arugula, parmigiano reggiano, truffle oil (v)	
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	20
sardinian provola, squash blossoms, garlic, pecorino, mint, essenza balsamic (v)	
PROSCIUTTO E ARUGULA	26
mozzarella di bufala, 24 months parmigiano "solo bruna", essenza balsamic	

CODA DI Volpe

COCKTAILS

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

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

BEERS

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

SPARKLING

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

ROSÉ & ORANGE

SAVAIAN ARANSAT	15 60
<i>FRIULI, orange wine 2022</i>	
MASSERIA BORGO DEI TRULLI	14 52
<i>APULIA, primitivo 2021</i>	

* vintages & quantities subject to change

WHITE

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

RED

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