

A TAVOLA NON S'INVECCHIA MAI



AT THE TABLE, ONE NEVER GETS OLD

## ANTIPASTI

- Oven roasted olives \$6
- Eggplant caponata \$6
- Fried squash blossoms with ricotta \$6
- Marinated squid with borlotti beans \$10
- Roasted beets with hazelnuts \$6
- Bass scapecce with celery \$10

## INSALATE

- Rucola, crimini & Piave \$12
- "Nancy's" chopped salad \$15
- Tricolore with Parmigiano Reggiano and anchovy dressing \$14

## CARNE

- Prosciutto di Parma \$10
- La Quercia Prosciutto Americano \$10
- Finochiona \$10
- Coppa \$10
- Lardo \$10
- Affetati misti \$24

## BRUSCHETTE

- Chicken livers, pancetta & capers \$8
- Marinated heirloom tomatoes & feta \$9
- White beans alla Toscana with Capezzana olive oil \$7

## PANINI

- Burrata, rucola & heirloom tomatoes \$13
- Olive oil braised tuna with hard cooked egg \$14
- Affetati misti with aged provolone \$15

## PIATTI DEL GIORNO

- MONDAY**  
*Lunedì* | Chicken alla cacciatora
- TUESDAY**  
*Martedì* | Crisp duck legs with lentils and saba
- WEDNESDAY**  
*Mercoledì* | Pesce involtini with capers, parsley and lemon
- THURSDAY**  
*Giovedì* | Fennel sausage with rapini and potatoes
- FRIDAY**  
*Venerdì* | Radicchio wrapped pesce with radish salsa verde
- SATURDAY**  
*Sabato* | Lamb stracotto
- SUNDAY**  
*Domenica* | Lasagna al forno



- Tomato, extra virgin olive oil & oregano \$9
- Margherita with mozzarella di bufala \$11
- Fennel sausage, panna, & red onion \$13
- Squash blossoms with burrata & tomato \$13
- Funghi misti, fontina, taleggio & thyme \$12
- Littleneck clams, garlic, oregano, parmigiano & pecorino \$14
- Lams quarters with cacio di Roma \$12
- Gorgonzola dolce, fingerling potatoes, radicchio & rosemary \$13
- Long cooked broccoli, caciocavallo & peperoncino \$13
- Salami piccante, mozzarella & hot chilies \$13
- Prosciutto di Parma, rucola & mozzarella \$14
- Genoa salami, tomato, peppers & mozzarella \$12
- White anchovy, tomato, & olives \$11
- Lardo, rosemary & extra virgin olive oil \$12
- Egg, guanciale, radicchio & bagna cauda \$12

SAVE SOME ROOM FOR

DESSERT



## VINI IN BOTTIGLIA

Vintage, Wine, Producer, Region, Grape(s) ..... Price

### VINI BIANCHI

2005	"Classico," Cantina Terlano {Alto Adige} Sauvignon / Pinot Bianco etc...	34
2005	Moscato di Terracina Secco "Oppidum," Sant'Andrea {Lazio} Moscato	25
2004	Pigato Riviera Ligure di Ponente, Durin {Liguria} Pigato	35
2005	Cinque Terre "Marea," Bisson {Liguria} Bosco/Vermentino/Albarola	45
2004	Vermentino di Gallura "Canayli" {Sardinia} Vermentino	35
2004	Biferno Bianco, Borgo di Colloredo {Molise} Bombina	25
2003	Pinot Bianco, Sanct Valentin {Alto Adige} Pinot Bianco	40
2005	Offida Pecorino "Le Merlettaie" {Marche} Pecorino	26
2004	Sauvignon, Niedrist {Alto Adige} Sauvignon Blanc	50
2005	Ravello Bianco, Marisa Cuomo {Campania} Falanghina/Biancolello	42
2004	Greco di Tufo, Benito Ferrara {Campania} Greco	40
2005	Grillo, Di Giovanna {Sicily} Greco	38
2004	Fiano di Avellino "Colli di Lapio," Clelia Romano {Campania} Fiano	45
2005	Roero Arneis "Sparse," Domenico Almondo {Piedmont} Arneis	35
2001	Verdicchio di Matelica "Mirum" La Monacesca {Marche} Verdicchio	48
2004	Fiore Bianco, Barone di Villagrande {Sicily} Carricante/Chardonnay	48
2001	Soave Classico "Le Bine" Tamellini {Veneto} Garganega	40
2004	"L'Eclisse," La Roncaia {Friuli} Sauvignon / Picolit	50
2005	Chardonnay, De Forville {Piedmont} Chardonnay	28
2003	"Vespa Bianco," Bastianich {Friuli} Chardonnay/Sauvignon/Picolit	50

### VINI ROSSI

2004	Freisa "Santa Rosalia," Brezza {Piedmont} Freisa	32
2003	Dolcetto d'Alba, Giuseppe Mascarello {Piedmont} Dolcetto	30
2004	"Pezzalunga," Vercesi del Castellazo {Lombardy} Bonarda/Barbera etc	32
2004	"Canalegrande," D. Rigamonte {Emilia-Romagna} Barbera / Bonarda	32
2003	Valpolicella Classico Superiore, Begali {Veneto} Corvina / Rondinella	38
2004	Barbera d'Asti "Tre Vigne," Vietti {Piedmont} Barbera	38
2003	Barbera d'Alba "Vigna Martina," Elio Grasso {Piedmont} Barbera	50
2004	Biferno Rosso, Borgo di Colloredo {Molise} Sangiovese/Montepulciano	32
2002	Refosco "Riuli," Livon {Friuli} Refosco	45
2001	Teroldego Rotaliano Riserva {Trentino} Teroldego	42
2004	Lacrima di Morro d'Alba, Cantina Sant'Amico {Marche} Lacrima	32
1999	Cesanese del Piglio, Perenelli, {Lazio} Cesanese	38
2002	Etna Rosso, Benanti {Sicily} Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio	36
1998	Lamezia Rosso, Cantine Lento {Calabria} Magliocco/Nerello Mascalese	45
2004	Sangiovese di Romagna Sup., La Berta {Emilia-Romagna} Sangiovese	28
2002	Marche Rosso "Saggio," Ciu Ciu {Marche} Sangiovese	42
2002	Carema, "Etichetta Bianca," Luigi Ferrando {Piedmont} Nebbiolo	48
2003	Montefalco Rosso, Colpetrone {Umbria} Sangiovese / Sagrantino	42
2003	Rosso di Montalcino, Fattori {Tuscany} Sangiovese	48
2002	Rosso Conero "Vigneti del Coppo," L.Dittajuti {Marche} Montepulciano	28
2002	Colli di Rimini "Noi," San Patrignano {Marche} Sangiovese/Cab/Merlot	50
1998	Aglianico del Vulture "Serpara," Re Manfredi {Campania} Aglianico	50
2001	Aglianico del Taburno, La Rivolta {Campania} Aglianico	45
2001	Carignano del Sulcis "Rocca Rubia," Santadi {Sardinia} Carignano	50
1998	Oltrepo Pavese "Il Ghiro Rosso," Martilde {Lombardy} Bonarda	45
2003	Lagrein "Greis," Cantina Terlano {Alto Adige} Lagrein	48
1998	Rosso Piceno "Roggio del Filare," {Marche} Montepulciano/Sangiovese	48
2001	Montepulciano d'Abruzzo "Zanna," {Abruzzo} Montepulciano	50
2002	Primitivo "Terrarosso," Savese {Puglia} Primitivo	42



## VINI AL QUARTINO

Vintage, Wine, Producer, Region, Grape(s) ..... Price

	Prosecco di Valdobbiadene, Ruggeri {Veneto} Prosecco	10
	Brut, Villa Sparina {Piedmont} Cortese	16
2005	Falanghina, Terredora {Campania} Falanghina	9
2005	Soave Classico, Suavia {Veneto} Garganega	9
2004	Verdicchio di Castelli di Jesi, San Lorenzo {Marche} Verdicchio	7.5
2004	Tocai Friulano, Bastianich {Friuli} Tocai Friulano	10
2005	"Valcanzirja," Gulfi {Sicily} Caricante/Chardonnay	10
2005	Rosato, Bastianich {Friuli} Refosco	8.5
	Lambrusco Grasparossa, Barbolini {Emilia-Romagna} Lambrusco	8.5
2005	Montepulciano "Quattro Mani" {Abruzzo} Montepulciano	7
2004	Dolcetto d'Alba, Renzo Castell {Piedmont} Dolcetto	9
2002	Rosso Piceno, Velenosi {Marche} Montepulciano/Sangiovese	8.5
2004	Morellino di Scansano, La Mozza {Tuscany} Sangiovese	10
2004	Cerasuolo di Vittoria, Terre di Giurfo {Sicily} Frappato/Nero d'Avola	10
2000	Aglianico Irpina, Molettieri {Campania} Aglianico	10.00



641 NORTH HIGHLAND  
LOS ANGELES

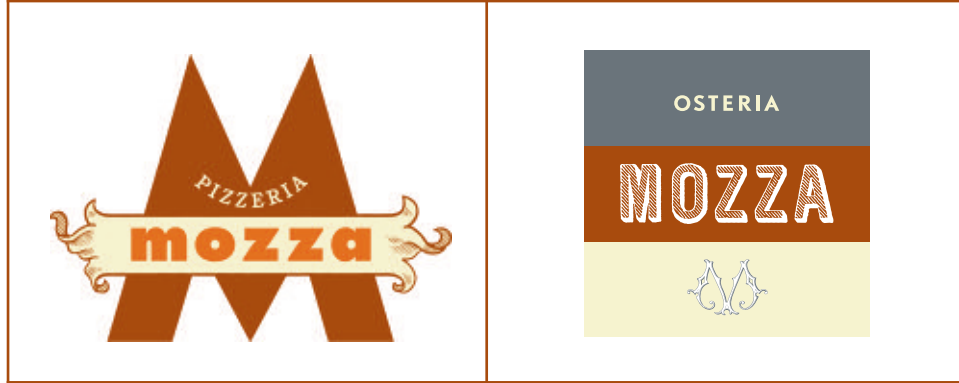
WWW.MOZZA-LA.COM  
323-297-0101



## RESTAURANT FACT SHEET: MOZZA

ADDRESS	641 N. Highland Avenue Los Angeles, Ca. 90036
CHEF/OWNERS	Nancy Silverton, Mario Batali, Joe Bastianich
EXECUTIVE CHEF	Matt Molina
GENERAL MANAGER/ WINE DIRECTOR	David Rosoff
TYPE OF CUISINE	Silvertonian / Batalian
SPECIAL SERVICES	Handicap Access Available
DRESS	Casual
CREDIT CARDS	American Express, VISA, Mastercard
PARKING	Valet parking is available as well as curb side parking





641 North Highland Avenue  
Los Angeles, California 90038  
323-297-0101

6602 Melrose Avenue  
Los Angeles, California 90036  
323-297-0100