

VIA CAROTA MENU

FOOD | OGGI | WINE & COCKTAILS | AMARI & GRAPPE

FOOD



VIA CAROTA



NEW YORK CITY

LUGLIO

ANNO MMXXI



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO

SPUNTINI

• 15 •

OLIVE ALL'ASCOLANA
fried green olives with pork sausage

'NDUJA ARANCINI
rice & spicy pork fritters

ANTIPASTI

• 18 •

PINZIMONIO
crudite & fresh pressed olive oil

CIBREO TOSCANO
organic chicken livers & lemon

bread & olive oil \$2.00

PROSCIUTTO MELONE

melon & 24 month aged prosciutto
• 28 •

INSALATA DI MARE

shrimp, octopus & cuttlefish
• 22 •

TONNO E FAGIOLI

tuna, Tuscan beans & calabrian chili
• 24 •

ACCIUGHE E BURRO

cultured butter & salted anchovies
• 15 •

VERDURE

• 19 •

ZUCCHINI FRITTI
fried zucchini & sea salt

COCOMERO
watermelon, sheep's curd, olives & onion

FAGIOLI VERDI
green & yellow beans in pesto

CANNELLINI E SPINACI
braised cannellini beans & spinach

BROCCOLETTI

• 20 •

INSALATA VERDE
leafy greens in sherry vinaigrette

CAROTE
carrots, spiced yogurt & pistachios

CARCIOFI CRUDI
raw artichokes, avocado & parmigiano

POMODORI VERDI
green tomatoes & bottarga

BURRATA E VERDURE

• 21 •

PISELLI
peas, lettuces & prosciutto

CARCIOFI ALLA GRIGLIA
grilled artichokes & aioli

FUNGHI
grilled mushrooms & smoked scamorza

FAVA E SCAROLE
fava beans, escarole, pecorino & mint

HEIRLOOM TOMATOES



broccoli rabe, garlic & chilies

burrata, zucchini & caponata

fresh heirlooms, cucumber & basil

TONNARELLI cacio pepe 25	PAPPARDELLE wild boar ragu 27	RISOTTO meyer lemon 25	TAGLIATELLE peas & prosciutto 27	STRACCI pesto Genovese 25
--------------------------------	-------------------------------------	------------------------------	--	---------------------------------

PESCE
• 26 •

- FRITTO MISTO
fried shrimp, calamari & cod
- VONGOLE
littleneck clams in vino bianco with fettunta
- ORATA ALLA GRIGLIA
grilled sea bream & charred escarole
- POLIPO
grilled octopus & green olive pesto

CARNE
• 27 •

- CONIGLIO FRITTO
fried rabbit, rosemary & garlic
- POLLO ALLA GRIGLIA
grilled free range chicken in salmoriglio
- VITELLO TONNATO
chilled veal & tuna aioli
- RIGATINA
charred pork belly & plums

BRANZINO AL SALE
whole branzino baked in salt
• 59 •

VIA CAROTA SVIZZERINA
hand-chopped grassfed steak
• 28 •

CROSTATA • PEACHES • ZABAIONE
SEMIFREDDO • PANNA COTTA

eating raw or undercooked fish, shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses.

OGGI SPECIALS



LUNCH

SARDE ALLA GRIGLIA \$22

grilled sardines, escarole & olives

RISOTTO FRESCO \$27

buffala mozzarella, heirloom cherry tomato & basil

TORTINO DI CARCIOFI \$21

organic eggs, artichokes, parmigiano

GRIGLIATO MISTO DI VERDURE \$28

heirloom tomato, eggplant, corn, bell pepper & spring onion

RIB EYE ALLA GRIGLIA \$79

20oz grass-fed rib eye, garlic & rosemary






WINE & COCKTAILS

VIA CAROTA  NEW YORK CITYLUGLIO  ANNO MMXXI

LISTA DEI VINI

SPUMANTI

			
	15 cl	25 cl	75 cl
Franciacorta, <i>Cuvee Prestige</i> , Ca' del Bosco NV · Lombardia			115
Trento Brut, Cesarini Sforza NV · Trentino-Alto Adige	15		54
Brut Rosé, Col de' Salici NV · Veneto	14		52
Champagne Brut Rose, Laurent-Perrier NV · Francia			160
Champagne Brut, Dom Perignon 2009 · Francia			398




BIANCHI

Verdicchio Classico, Andrea Felici 2020 · Marche	15	22	54
Langhe Nascetta, <i>Anas-Cetta</i> , Corno 2018 · Piemonte			68
Erbaluce di Caluso, <i>Cariola</i> , Ferrando 2018 · Piemonte			61
Langhe Bianco, Roagna 2018 · Piemonte			70
Roero Arneis, Vietti 2019 · Piemonte	17	25	64
Trebbiano di Soave, <i>Tin</i> , Montesecondo 2018 · Toscana			80

ROSSI

Teroldego, Foradori 2019 · Trentino-Alto Adige			80
Nebbiolo, <i>Rosso di Valtellina</i> , ARPEPE 2018 · Lombardia			82
Nebbiolo & Freisa, Caves de Donnas 2017 · Valle d'Aosta	17	25	64
Amarone della Valpolicella, Latium 2013 · Veneto			122
Dogliani, San Fereolo 2012 · Piemonte			79
Gattinara, <i>Ossola</i> , Monsecco 2015 · Piemonte			98
Langhe Rosso, Roagna 2015 · Piemonte			138
Barbera d'Alba, <i>Vigna Francia</i> , Giacomo Conterno 2015 · Piemonte			172
Barbera d'Alba Superiore, G.D. Vajra 2017 · Piemonte			85
Barbaresco, Cascina della Rose 2012 · Piemonte			200
Barbaresco, Castello di Neive 2018 · Piemonte			105

<i>Arboreus, Paolo Bea 2012 · Umbria</i>				19	7	<i>Barolo, Coste di Rose, G.D. Vajra 2017 · Piemonte</i>				17	0
<i>Chardonnay, Bramito della Sala, Antinori 2019 · Umbria</i>	1	4	2	1	5	<i>Barolo, Pira, Roagna 2013 · Piemonte</i>				2	5
<i>Greco di Tufo, Benito Ferrara 2018 · Campania</i>					6	<i>Choltempo Fiorello, Stella di Campalto NV · Toscana</i>				1	7
<i>Etna Bianco, Terre Nere 2020 · Sicilia</i>					6	<i>Rosso Toscana, Colle Massari 2015 · Toscana</i>	1	7	2	5	6
<i>Grillo, Clara Sala Sicilia, Mary Taylor 2020 · Sicilia</i>					5	<i>Tignanello, Marchesi Antinori 2016 · Toscana</i>				2	7
<i>SP68 Bianco, Occhipinti 2020 · Sicilia</i>					7	<i>Chianti Classico Riserva, Marchesi Antinori 2017 · Toscana</i>				8	4
						<i>Chianti Classico, Castell'in Villa 2017 · Toscana</i>	1	7	2	5	6
						<i>Rosso di Montalcino, Caprili 2018 · Toscana</i>				8	0
						<i>Brunello di Montalcino, Poggiondo 2016 · Toscana</i>				1	0
						<i>Montepulciano d'Abruzzo, Torre dei Beati 2018 · Abruzzo</i>				7	0
						<i>Etna Rosso, Planeta 2018 · Sicilia</i>	1	8	2	7	6
						<i>Etna Rosso, Calderara Sottana, Terre Nere 2018 · Sicilia</i>				1	4
						<i>Nero d'Avola, Rosso di Contrada, Marabino 2018 · Sicilia</i>				6	7
						<i>Frappato, Occhipinti 2018 · Sicilia</i>				9	8
						<i>SP68 Rosso, Occhipinti 2020 · Sicilia</i>				8	1

APERITIVI		SBAGLIATO		CYNAR SPRITZ		APERITIVO BIANCO	
• 16 •		<i>Campari, vermouth & Prosecco</i>		<i>Cynar, Prosecco, orange</i>		<i>Mauro Vergano & soda</i>	

COCKTAILS

BICICLETTA
•
CONTESSA
•
MARTINI ITALIANO
•
MANHATTAN
•
OLD FASHIONED
•
MARTINEZ

NEGRONI CLASSICO

Campari, house vermouth
• 17 •

NEGRONI ROSA

Aperol, vermouth bianco
• 17 •

NEGRONI BIANCO

Luxardo bitter, vermouth bianco
• 17 •

NEGRONI TERRA

Cynar, vermouth di Torino
• 17 •

NEGRONI CHINATO

Aperol, Barolo Chinato
• 17 •

BIRRA ALLA SPINA

PILSNER
Five Boroughs Brewing, Brooklyn NY
• 10 •

PALE ALE
LIC Beer Project, Queens, NY
• 10 •

"LUPPOLO" UNFILTERED LAGER
Oxbow Beer, Newcastle, ME
• 12 •

BIRRA ITALIANA

TORRENTE
Birrificio del Ducato, Emilia Romagna
• 13 •

Bottled Sparkling Water \$10.00 | Filtered Still Water Complimentary | Bottled Still Water \$9.00

AMARI & GRAPPE



AMARI

Amaro Sfumato · <i>Chinese rhubarb · Alto-Adige</i>	10
Fernet Branca · <i>27 herbs & spices, c. 1845 · Lombardia</i>	10
Branca Menta · <i>saffron & mint · Lombardia</i>	10
Amaro Braulio · <i>alpine herbs & sessile oak · Lombardia</i>	15
Amaro Nardini · <i>bitter orange, gentian & peppermint · Veneto</i>	14
Amaro Luxardo Abano · <i>orange peel & cardamom · Veneto</i>	12
Luxardo Fernet · <i>cardamom & licorice · Veneto</i>	10
Amaro Nonino · <i>French oak & sherry barrels · Friuli</i>	14
Amaro Sibilla · <i>dried fruit & honeyed coffee · Marche</i>	14
Cardamaro · <i>cardoons & blessed thistle · Piemonte</i>	8
Amaro Lucano · <i>Lucania, cardo santo & sweet orange · Basilicata</i>	15
Amaro Lucano Anniversario · <i>120th anniversary · Basilicata</i>	18
Amaro Pasubio · <i>blueberries & alpine herbs · Trentino</i>	10
Amaro Rucolino · <i>citrus & cedar, amaro alla rucola · Campania</i>	12
Amaro CioCiaro · <i>ricetta della famiglia Paolucci, c. 1873 · Lazio</i>	8
Amaro Montenegro · <i>licorice root & tangerine · Emilia-Romagna</i>	9
Amaro Averna · <i>pomegranate & bitter lemon · Sicilia</i>	12
Amara d'Arancia Rossa · <i>blood orange of Mt. Etna · Sicilia</i>	12

VINI DOLCI

Torcolato, Contra Soarda 2012 · <i>Veneto</i>	16
Recioto di Soave, Gini 2010 · <i>Veneto</i>	12
Brachetto d'Aqui, Braida 2017 · <i>375ml · Piemonte</i>	25
Moscato d'Asti, Cascinetta Vietti 2016 · <i>375ml · Piemonte</i>	25
Vin Santo del Chianti Classico, Castello di Querceto 2015 · <i>Toscana</i>	19
Vernaccia di Oristano Riserva, Contini 1987 · <i>Sardinia</i>	16
Mirto, Tremontis · <i>Sardinia</i>	13
Passito di Pantelleria, Ferrandes 2013 · <i>Sicilia</i>	16
Vecchio Samperi, unfortified Marsala, Marco de Bartoli · <i>Sicilia</i>	20

CHINATI

Barolo Chinato, G.D. Vajra · <i>Piemonte</i>	20
Barolo Chinato, Pio Cesare · <i>Piemonte</i>	24
Barolo Chinato, Fantino · <i>Piemonte</i>	22
Barbaresco Chinato, Mauro Vergano · <i>Piemonte</i>	14
Moscato Chinato, Luli, Mauro Vergano · <i>Piemonte</i>	17
Americano Rosso, Mauro Vergano · <i>Piemonte</i>	12
Americano Rosso, Contratto · <i>Piemonte</i>	12
Americano Bianco, Cocchi · <i>Piemonte</i>	12
Americano Rosa, Cocchi · <i>Piemonte</i>	12

VERMOUTH

Vermouth di Torino, Cocchi · <i>Piemonte</i>	10
Vermouth Bianco, Bordiga · <i>Piemonte</i>	12
Vermouth Bianco, Berto · <i>Piemonte</i>	10
Vermouth Rosso, Berto · <i>Piemonte</i>	12
Vermouth Rosso Amaranto, Mancino · <i>Piemonte</i>	12
Vermouth Secco, Mancino · <i>Piemonte</i>	12
Vermouth di Torino, Extra Dry, Montanaro · <i>Piemonte</i>	10
Vermouth Bianco, Mulassano · <i>Piemonte</i>	14
Vermouth Rosso, Mulassano · <i>Piemonte</i>	14
Vermouth di Torino, Pio Cesare · <i>Piemonte</i>	18
Vermouth Bianco, Riserva Carlo Alberto · <i>Piemonte</i>	14

BOURBON

Noah's Mill · <i>Kentucky</i>	16
Blanton's · <i>Kentucky</i>	16
Eagle Rare · <i>Kentucky</i>	16
Woodford Reserve · <i>Kentucky</i>	17
Van Winkle Special Reserve, Pappy 10yr · <i>Kentucky</i>	50
Van Winkle Special Reserve, Pappy 12yr · <i>Kentucky</i>	70
Van Winkle Family Reserve, Pappy 15yr · <i>Kentucky</i>	100
Van Winkle Family Reserve, Pappy 20yr · <i>Kentucky</i>	125

GRAPPE

Nonino Merlot · <i>Friuli</i>	17
Nonino Chardonnay · <i>Friuli</i>	18
Nonino Gioiello Castagno Chestnut · <i>Friuli</i>	40
Nonino Monovitigno Cru Fragolino · <i>Friuli</i>	31
Nonino Monovitigno Cru Picolit · <i>Friuli</i>	46
Nonino UE Decennale · <i>Friuli</i>	27
Nonino Riserva Antica Cuvee · <i>Friuli</i>	34
Villa de Varda Riserva Trie · <i>Alto Adige</i>	17
Villa de Varda Amarone Stravecchia · <i>Alto Adige</i>	40
Poli Vespaio · <i>Veneto</i>	22
Poli Torcolato · <i>Veneto</i>	22
Poli Barrique · <i>Veneto</i>	18
Poli Miele · <i>Veneto</i>	13
Capovilla uva Moscato · <i>Veneto</i>	19
Capovilla Amarone Legno · <i>Veneto</i>	22
Capovilla Pere Williams · <i>Veneto</i>	25
Capovilla di Bassano · <i>Veneto</i>	16
Capovilla Bierbrand · <i>Veneto</i>	20
Nardini Riserva (40%) · <i>Veneto</i>	16
Nardini Riserva (50%) · <i>Veneto</i>	18
Nardini Ruta · <i>Veneto</i>	14
Inga Prosecco · <i>Veneto</i>	16
Gaja Spers · <i>Piemonte</i>	22
Marolo Moscato · <i>Piemonte</i>	16
Marolo Barolo · <i>Piemonte</i>	22
Marolo Brunello · <i>Piemonte</i>	22
Marolo "Milla" Chamomile · <i>Piemonte</i>	18
Montanaro Alchimista di Famiglia · <i>Piemonte</i>	13
Berta Bric del Gaian Moscato · <i>Piemonte</i>	28
Berta Roccanivo Barbera · <i>Piemonte</i>	28
Tenuta San Guido & J. Poli Sassicaia · <i>Toscana</i>	26
Occhipinti Frappatto · <i>Sicilia</i>	22

SCOTCH

Auchentoshan 21yr · <i>Lowlands</i>	39
Ballantine's 17yr · <i>Blended</i>	25
Bowmore Darkest 15yr · <i>Islay</i>	19
The Glendronach 12yr · <i>Highlands</i>	18
Laphroaig 10yr · <i>Islay</i>	19
Octomore 10yr · <i>Islay</i>	50

WHISKY

A.D. Rattray Cooley 21yr · <i>Ireland</i>	40
Redbreast 12yr · <i>Ireland</i>	26
Akashi White Oak · <i>Japan</i>	18
Nikka Pure Malt · <i>Japan</i>	18
Nikka Coffey Grain · <i>Japan</i>	18
Nikka Yoichi Single Malt · <i>Japan</i>	22
St. George 13yr Single Malt · <i>California</i>	30
Puni Nova · <i>Italy</i>	30

RYE

Old Forester · <i>Kentucky</i>	15
Five Fathers · <i>Kentucky</i>	21
Whistlepig Straight Rye · <i>Vermont</i>	24