

*BICCHIERI
BY THE GLASS*

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Sorelle Bronca Extra Brut Prosecco di Valdobbiadene NV Veneto (prosecco)	12/48
Cleto Chiarli Lambrusco di Sorbara Vigna Vecchia NV Emilia Romagna (lambrusco)	11/44
Laherte Frères 'Ultradition' Brut (munier, chardonnay, pinot noir) NV Côteaux Sud d'Épernay	19/85

BLANCO

Angelo Negro Roero Arneis 'Serra Lupini' 2016 Piemonte (arneis)	14/56
Cantina Valle Isarco Kerner 2016 Alto-Adige (kerner)	13/54
Massican 'Annia' 2016 Napa Valley (ribolla gialla, tocai friulano, chardonnay)	17/68
Montenidoli Vernaccia di San Gimignano 'Fiore' Toscana 2015 (vernaccia)	12/48
Vadiaperti Coda di Volpe 2015 Campania (coda di volpe)	11/47

ROSATO

Mamete Prevostini 'Monrose' 2016 Lombardia (nebbiolo)	12/48
--	-------

ROSSO

Vigneti Massa Barbera 'Monleale' 2010 Piemonte (barbera)	16/64
Colombera & Garella Coste della Sesia 2015 Piemonte (nebbiolo, croatina, vespolina)	13/52
Widmann Vernatsch 2016 Alto-Adige (vernatsch)	12/48
Harrington Tempesta 2016 Lodi (corvina blend)	15/58
Poggerino Chianti Classico 2014 Toscana (sangiovese)	14/52

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Bisson Bianco delle Venezie Vino Frizzante 2016 Veneto (glera)	50
Onward Malvasia Petillant Natural 2016 Suisun Valley, California (malvasia)	54
Barbolini Lambrusco Grasparossa di Castelvetro NV Emilia Romagna (lambrusco)	45
Ettore Germano Lange Brut 'Rosanna' Methodo Classico Rosé NV Piedomonte (nebbiolo)	70
Agrapart Terroirs Extra Brut NV Côte des Blancs	115
G. Laval 1er Cru Cumières Brut Nature NV Vallée de la Marne	150
Savart L'Accomplie Extra Brut Ecueil NV Montagne de Reims	268 magnum
Benoît Lahaye Rosé de Masceration NV Montagne de Reims	120

BLANCO - WHITE WINE

P. Ermes Blac de Morgex et de La Salle 2016 Valle d'Aoste (prié)	68
Idlewild Arneis Fox Hill Vineyard 2016 Mendocino (arneis)	60
Vigneti Massa Timorasso 'Derthona' 2016 Piemonte (timorasso)	56
Laura Aschero Vermentino 2016 Riviera Ligure di Ponente, Liguria (vermentino)	57
Ryme Vermentino 'Hers' Las Brisas 2016 Carneros (vermentino)	54
Köfererhof Sylvaner 2016 Alto-Adige (sylvaner)	55
Matthiasson White Blend 2015 Napa Valley (sauvignon, ribolla)	80
Sartarelli Verdicchio dei Castelli di Jesi Tralivio 2015 Marche (verdicchio)	47
Benito Ferrara Greco di Tufo 'Vigna Cicgonia' 2016 Campania (greco di tufo)	65
Clelia Romano Fiano di Avellino 2016 Campania (fiano)	64
I Vigneri di Salvo Foti 'Aurora' 2016 Sicilia (carricante, minella bianca)	67
Benanti Etna Bianco Superiore 'Pietramarina'	141

ROSSO - RED WINE

San Fereolo Dolcetto di Dogliani 'Valbidà' 2015 Piemonte (dolcetto)	53
Scarpa Barbera d'Asti 'La Bogliona' 2008 Piemonte (barbera)	137
Forlorn Hope Barbera 'San Mercumer delle Frecce' 2015 Calaveras County (barbera)	68
Produttori del Barbaresco 2014 Piemonte (nebbiolo)	82
Fratelli Alessandria Barolo 'Gramolere' 2013 Piemonte (nebbiolo)	154
Rovellotti Ghemme 'Chiuse die Pomi' 2010 Piemonte (nebbiolo, vespolina)	91
Giornata Nebbiolo Luna Matta Vineyard 2015 Paso Robles (nebbiolo)	96
Ronchi di Cialla 'Schioppettino di Cialla' 2011 Friuli-Venezia Giulia (schioppettino)	117
Corte Sant'Alda Valpolicella 'Ca'Fiui' 2016 Veneto (corvina, rondinella, molinara)	54
Quintarelli 'Rosso Cà del Merlo' 2008 Veneto (corvina blend)	461 magnum
Sanguineto Rosso di Montepulciano 2014 Toscana (sangiovese)	55
Monetraponi Chianti Classico Riserva 'Il Campitello' 2014 Toscana (sangiovese)	110
Padelletti Brunello di Montalcino 2008 Toscana (sangiovese)	153
La Torre Brunello di Montalcino 2011 Toscana (sangiovese)	293 magnum
Corison Cabernet Sauvignon 2014 Napa Valley (cabernet sauvignon)	230
La Sibia Campi Flegrei Piediroso 2016 Campania (piediroso)	49
Mount Eden Pinot Noir 2014 Santa Cruz Mountains (pinot noir)	160
Romeo del Castello 'Allegracore' Etna Rossa 2015 Sicilia (nerello mascalese blend)	63
Occhipinti 'Il Frappato' 2011 Sicilia (frappato)	86
Broc Nero d'Avola Fox Hill Vineyard 2016 Mendocino (nero d'avola)	64

**CHE
FICO**

A San Francisco Taverna

838 Divisadero, San Francisco

SALUMERIA

Made In House

Mortadella, salame Toscano, salame Calabrese, Focaccia, Napoletana, Coppa di Dama, Zampone di Manzo, Bruschetta
COMING SOON
 {add warm mozzarella}

ANTIPASTI

- Giardiniera** \$8
carrots, fennel, cauliflower, celery, daikon
- Chopped Salad - Half or Whole** \$8/\$15
mixed chickories, fava greens, pea tendrils, salame, house smoked provolone, castelvetro olives, spring onions, chickpeas, italian vinaigrette
- Albacore Tuna Conserva** \$14
caper berries, artichokes, radishes, taggiasca olives, aioli
- Coppa Sando** \$8
coppa di testa, focaccia, kohlrabi & b pickles, mustard aioli, fresno chili
- Caciocavallo** ◇ \$9
fried, WSR meyer lemon preserves & espelette

PIZZE

- Marinara, Anchovy, Knoll Farms Arugula** \$18
- San Francisco Margherita DOC** \$19
- San Francisco Cheese Pie** \$18
- Ode to Judy Rodgers - Marinara and Ricotta Salata** \$17
- Mushroom, Sausage, Mozzarella, Calabrian Chili** \$21
- Pineapple, Red Onion, Fermented Chili** \$19
- Add Arugula Salad Over Any Pizza - \$2 Side of Calabrian Chili - \$1**

PRIMI

- | ● fatta a mano | ● fatta a macchina in casa | ○ pasta secca |
|---|----------------------------|---------------|
| ● Cavatelli \$16
<i>broccoli, lemon, pecorino, mustard flowers</i> | | |
| ● Mafaldini \$16
<i>hazelnuts, preserved meyer lemon, fava bean pesto</i> | | |
| ● Rigatoni Amatriciana \$18
<i>tomatoes, guanciale, chiles, pecorino-romano</i> | | |
| ● Biggoli Nero \$24
<i>razor clams, dungeness crab, lemon, italian bread crumbs</i> | | |
| ● Goats Milk Ricotta Gnudi \$19
<i>pomodoro</i> | | |
| ● Tagliatelle al Ragù \$21 | | |

SECONDI
Portions for Two

- Whole Grilled Turbot** MP
collard greens, fermented lemon, parsley, crispy capers
- Slow Roasted Lamb Leg** \$44
wood roasted potatoes, watercress salad, lamb drippings
- Che Fico Wood Fired Chicken - Half or Whole** \$27/\$48
agrodolce, chilies, alliums, creamy polenta

CONTORNI

- broccoli di cicco, anchovy, mustard flowers, mustard oil, lemon** \$6
- wood fired sweet potato, almond salsa verde** \$6
- polenta, sicilian cherry tomato relish** \$6

Seasonal Notes

Our opening menu represents the ending of winter meeting the rise of spring. As the frosts of the Bay Area winter begin to shift, we are showcasing the best of what our region is producing, with glimpses of spring produce alongside coldwater seafood.

CUCINA EBRAICA

Reflective of the Jewish-Italian tradition, these dishes represent Chef Nayfeld's favorite peasant comfort foods.

- Suppli** \$4ea
fried rice balls, tomato, provolone
- Cecchi & Pomodoro Stew** ◇ \$14
spicy tomato stewed chickpeas, WSR farm egg
- Veal Tongue and Salsa Verde** \$16
corned veal tongue, salsa verde
- Grilled Chopped Duck Liver** \$9
onion variations, purple daikon, balsamic
- Chicken Heart and Gizzard Salad** \$14
potatoes, peas, pickles, aioli, cerignola olives
- Caponata Ebraica a la Rosi** \$8
eggplant, peppers, golden raisins, walnuts

◇: Ingredients locally sourced from Warm Springs Ranch in Glen Ellen
 A 5% surcharge will be added for SF Business Mandates