OTR 2019

PEPP & DOLORES

WINE & PASTA

FALL 2026



PANE
BREAD

THE DUNK
Allez Bakery epi baguette, olive oil, vinegar, herbs, seasoning
• 9 •

HOUSEMADE RICOTTA
Snowville Creamery Milk, grilled Allez Bakery sourdough, olive oil, sea salt
• 12 •

GREENS & BEANS
wilted escarole, cannellini beans, spicy vodka sauce, parmigiano-reggiano, grilled Allez Bakery sourdough
• 12 •



CICCHETTI
APPETIZER

SALUMI & CHEESE
speck alto adige, finocchiona, mortadella, provolone piccante, parmigiano-reggiano, ubriaco rosso, marinated olives, pizza fritta
• 18 •

CARPACCIO PIEMONTESE
shiitake crusted beef carpaccio, truffle vinaigrette, arugula, walnut
• 16 •

MARINATED CUCUMBERS
ricotta, basil, cucumber vinaigrette
• 8 •

ARTICHOKES ALLA GIUDIA
fried artichokes, lemon vinaigrette
• 10 •

ARANCINI
fried risotto, house tomato sauce, basil, parmigiano-reggiano
• 15 •



INSALATA
SALAD

WEDGE
iceberg, roasted heirloom tomatoes, jowl bacon, gorgonzola dolce dressing, red onion, cracked pepper, chive
• 12 •

GEM
gem lettuce, walnut, ubriaco rosso cheese, crouton, citrus caesar dressing, parmigiano-reggiano
• 12 •

BIBB
bibb lettuce, watercress, shaved fennel, herbs, pink peppercorn vinaigrette, pecorino pepato
• 12 •



CONTORNI
SIDES FOR THE TABLE

MEATBALLS
3 Eckerlin's Meats veal & pork meatballs, nonna's red sauce
• 13 •

BRAISED PORK
pork shoulder, nonna's red sauce, parmigiano-reggiano
• 11 •

CHICKEN SCARPARIELLO
braised chicken thighs, fennel sausage, sweet cherry peppers, lemon
• 18 •

GRILLED SHRIMP
salsa verde, extra virgin olive oil, parsley
• 18 •

VEAL CUTLETS
lemon, parsley, capers
• 17 •

CHARRED BROCCOLINI
Italian dressing, garlic breadcrumbs
• 9 •

EGGPLANT INVOLTINI
seasoned ricotta, house tomato sauce, parmigiano-reggiano, garlic breadcrumb
• 11 •

PASTA
ALL PASTA MADE IN-HOUSE

THE SUNDAY SAUCE
spaghetti, nonna's red sauce, veal & pork meatball, braised pork shoulder, parmigiano-reggiano
• 20 •

PESTO
herb campanelle pasta, basil pesto, parmigiano-reggiano
• 17 •

LIMONE
spaghetti, meyer lemon, chili flake, parmigiano-reggiano, garlic breadcrumb, ricotta
• 19 •

POMODORO
fusilli pasta, house tomato sauce, stracciatella, basil, parmigiano-reggiano
• 16 •

LOBSTER
squid ink creste di gallo pasta, saffron cream, caramelized fennel, chili oil
• 25 •

GRICIA
torchietti pasta, Smoking Goose Meatery jowl bacon, ricotta whey, black pepper, pecorino pepato
• 18 •

SPICY VODKA
mezze pasta, calabrian chili, vodka sauce, parmigiano-reggiano
• 18 •

BUTTERNUT & MASCARPONE
filled agnolotti pasta, brown butter, sage, pepitas, parmigiano-reggiano
• 20 •

AGNELLO
red wine rigatoni, braised lamb ragu, pecorino romano
• 21 •

FUNGHI
maccheroni alla chitarra, Rich Life Farm wild mushrooms, sherry, cream, parmigiano-reggiano
• 20 •

parties of 8 or more will be subject to a 20% service fee
consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness

CHEF: JUSTIN UCHTMAN

PROPRIETORS: JOE & JOHN LANNI

GENERAL MANAGER: RHETT DAVIDSON

SPARKLING & BUBBLES

CRISP & LIGHT TO RICH & COMPLEX

Prosecco | Avissi, Treviso, Veneto NV	12 / 48
Moscato d'Asti | Vietti, Piedmont '25	12 / 48
Lambrusco | Scarpetta, Emilia-Romagna NV (250ml can)	9
Birbet Brachetto | Malvirà, Piedmont '24	68
Sparkling Rosé | G.D. Vajra "Della Neve", Piedmont NV	88
Franciacorta | Ca' del Bosco "Cuvée Prestige", Lombardy NV	117
Franciacorta Rosé | Elisabetta Abrami, Lombardy NV	120
Champagne | Marc Hebrart 1er Cru, Blanc de Blancs, France NV	140
Rosé Champagne | Moussé Fils "Eugène Rosé", France NV	160

WHITE WINES

CRISP, LIGHT, REFRESHING

House White | Scarpetta "Frico Bianco", Friuli '25	12 / 24 (½L) / 48 (1L)
Pinot Grigio | Villa Varda, Veneto '25	12 / 48
Sauvignon Blanc | Alturis, Friuli-Venezia Giulia '25	15 / 60
Verdicchio | Andrea Felici, Castelli di Jesi, Marche '25	17 / 68
Riesling | Hermann J. Wiemer, Semi-Dry, Finger Lakes, NY '24	52
Pecorino | Torre Raone, Pecorino d'Abruzzo, Abruzzo '25	56
Vermentino | Erne, Costa Toscana, Tuscany '25	60
Carricante | Tornatore, Etna Bianco, Sicily '24	60
Falanghina | Il Raduno delle Streghe, Benevento, Campania '25	60
Arneis | Angelo Negro, Piedmont '25	64
Orvieto | Sergio Mottura "Tragugnano", Umbria '23	68
Frascati | Terre Porziane, Frascati Superiore, Lazio '25	60
Kerner | Abbazia di Novacella, Valle Isarco, Alto-Adige '25	76
Greco | Pietracupa, Campania '22	92
Prie Blanc | Ermes Pavese, Blanc de Morgex, Valle d'Aosta '25	132

COMPLEX, STRUCTURED, AROMATIC

Chardonnay | I Lauri "Equi", Colline Pescaresi, Abruzzo '25	12 / 48
Chardonnay Blend | Luigi Baudana "Dragon", Piedmont '25	64
Friulano Blend | Massican "Annia", North Coast, CA '25	78
Riesling | G.D. Vajra "Petracine", Piedmont '25	90
Chardonnay | Martinelli "Bella Vigna", Sonoma County, CA '23	96
Garganega | Pieropan "La Rocca", Soave Classico, Veneto '24	104
Vernaccia | Montenidoli "Fiore", San Gimignano, Tuscany '24	108
Chardonnay | RAEN "Lady Marjorie Cuvée", Sonoma Coast, CA '24	180

ORANGE & ROSÉ

VIBRANT, TEXTURED AND VERSATILE

Orange Cataratto | Project FUSO "Cala", Sicily '25	15 / 60
Orange Chenin Blend | Field Recordings "Skins", Central Coast, CA '24	52
Orange Vermentino | Monte Rio "The Bench", Lodi, CA '24	56
Orange Grecanico | COS "Pithos", Terre Siciliane '23	92
Orange Chardonnay Blend | Radikon "Slatnik", Friuli '22	108
Orange Ribolla Gialla | Matthiasson, Napa Valley, CA '22	140
Rosé Chiaretto | Le Fraghe "Rodon", Veneto '25	14 / 56
Rosé Sangiovese | La Spinetta "Il Rosé di Casanova", Tuscany '25	56
Rosé Nerello Mascalese | Murgo, Etna Rosato, Sicily '25	60

BIG BOTTLES

CELEBRATIONS & SHARING

Champagne (1.5L) | Pierre Gimonnet 1er Cru, Blanc de Blancs NV	320
Chianti Classico (1.5L) | Monte Bernardi "Retromarcia", Tuscany '22	155
Barolo (1.5L) | Paolo Scavino, Piedmont '20	255
Barolo (3L Double Magnum) | G.D. Vajra "Albe", Piedmont '20	390
Sparkling Metodo Classico (3L) | Contratto "Pas Dosé", Piedmont '19	495
Brunello di Montalcino (1.5L) | Pian dell'Orino, Tuscany '17	550

RED WINES

EASY DRINKING, BRIGHT & JUICY

House Red | Montepulciano, Cirelli, Abruzzo '22	12 / 24 (½L) / 48 (1L)
Valpolicella | Bertani, Valpolicella Valpantena, Veneto '24	14 / 56
Barbera Blend | G.D. Vajra "Langhe Rosso", Piedmont '24	14 / 56
Sciascinoso Blend | Capolino Perlingieri "Sciasci", Campania '22	60
Barbera | Renato Ratti "Battaglione", Barbera d'Asti, Piedmont '24	66
Barbera Blend | BROC Cellars "Amore Rosso", Mendocino, CA '23	68
Dolcetto | G.D. Vajra "Coste & Fossati", Piedmont '25	78
Pinot Noir | Patricia Green, Willamette Valley, OR '25	86
Rossese di Dolceacqua | Maccario Dringenberg, Liguria '24	96
Teroldego | Foradori, Alto Adige '24	108
Frappato Blend | COS "Delle Fontane", Cerasuolo di Vittoria, Sicily '22	110
Pinot Noir | J.K. Carriere "St. Dolores", Willamette Valley, OR '22	152

CLASSIC, SAVORY, MEDIUM BODIED

Chianti | Poggiosecco, Tuscany '24	13 / 52
Chianti Classico Riserva | Monte Bernardi "Due Nicola", Tuscany '22	22 / 88
Brunello di Montalcino | Casanuova delle Cerbaie, Tuscany '17	38 / 152
Sangiovese | Monte Rio "Rivers Edge", Lodi, CA '23	60
Cesanese | Cincinnato "Argeo", Lazio '23	68
Chianti Classico | il Molino di Grace, Tuscany '24	66
Costa Toscana | Ampeleia "Unlitro", Tuscany '24	70
Chianti Classico | Tenuta di Carleone, Tuscany '23	85
Rosso di Montalcino | Lisini, Montalcino, Tuscany '22	88
Chianti Classico | Castell'in Villa, Tuscany '20	120
Brunello di Montalcino Riserva | La Serena "Gemini", Tuscany '19	225
Sangiovese | Leonetti Cellar, Walla Walla Valley, WA '23	320

EARTHY, COMPLEX, AROMATIC

Barolo | Morando, Piedmont '20	23 / 92
Barbaresco | Produttori del Barbaresco, Piedmont '22	29 / 116
Nebbiolo | S&B Borgogno, Nebbiolo d'Alba '23	66
Nebbiolo | Paitin "Starda", Langhe Nebbiolo '24	80
Barolo | G.D. Vajra "Albe", Piedmont '22	98
Nebbiolo | Sandrone "Valmaggiore", Nebbiolo d'Alba, Piedmont '23	129
Nebbiolo | Malvirà "Trinità", Roero Riserva, Piedmont '11	130
Barolo | Luigi Baudana "Baudana", Serralunga d'Alba '21	150
Nebbiolo | ArPePe "Sesto Canto", Valtellina Inferno Riserva '18	270
Barolo Riserva | Paolo Scavino "Rocche dell'Annunziata", '19	370
Barbaresco | Bruno Giacosa "Asili", Piedmont '19	425

ROBUST, VELVETY, FULL BODIED

Nero d'Avola | Cantine Barbera "Lu Cori", Sicily '23	14 / 56
Cabernet Sauvignon | Mocali, Maremma Toscana Rosso, Tuscany '23	15 / 60
Aglianico | Grifalco "Damaschito", Aglianico del Vulture '21	25 / 100
Nero d'Avola Blend | Planeta "La Segreta", Sicily '22	52
Aglianico | Grifalco "Gricos", Aglianico del Vulture, Basilicata '24	52
Gaglioppo Blend | Statti "Lamezia Rosso", Calabria '24	64
Perricone | Centopassi "Cimento", Sicily '23	68
Primitivo | L'Archetipo "Radicale", Puglia '25	68
Cabernet Sauvignon | BonAnno, Alexander Valley, CA '24	72
Super Tuscan | Monte Bernardi "Tzingarella", Tuscany '23	72
Merlot | Venica & Venica, Collio, Friuli '22	76
Lagrein | Abbazia di Novacella, Südtirol, Alto-Adige '24	76
Sagrantino | Colpetrone "Memoira", Montefalco Sagrantino '16	76
Valpolicella Ripasso | Bussola Tommaso "Cà del Laito", Veneto '20	86
Nerello Mascalese | Terre Nere, Etna Rosso, Sicily '24	92
Super Tuscan | Tenuta di Trinoro "Le Cupole", Tuscany '23	110
Zinfandel | Grgich Hills, Napa Valley, CA '20	124
Super Tuscan | Tenuta San Guido "Guidalberto", Bolgheri '24	138
Aglianico | Pietracupa, Taurasi, Campania '16	150
Amarone | Ca'La Bionda, Amarone Classico, Veneto '19	155
Cabernet Sauvignon | Matthiasson, Napa Valley, CA '21	160
Nerello Mascalese | Girolamo Russo "San Lorenzo", Etna Rosso '21	175
Super Tuscan | Marchesi Antinori "Tignanello", Tuscany '21	325
Cabernet Sauvignon | Caymus "Special Selection", Napa Valley '20	450

Wine Spectator Award of Excellence 2026