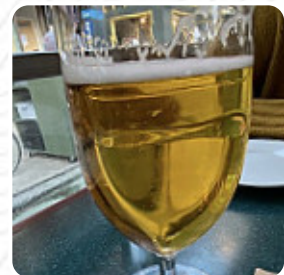
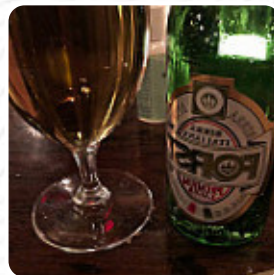




Uva Menu

<https://menuweb.menu>

1486 Second Avenue New York, NY 10075, United States
+12124724552 - <http://uvanyc.com/>



The menu of Uva from New York comprises about **391** different dishes and drinks. On average you pay about \$34.1 for a dish / drink. Uva, located in New York, offers some of the best authentic Italian cuisine daily. Bring your friends or family to enjoy the friendly atmosphere and try our delicious pasta dishes today! Contact us at (212) 472 4552 or visit our website to learn more about our menu.

Uva Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Main Courses

LASAGNA

Vegetarian

SPINACH TART \$3.0

Gnocchi

GNOCCHI

Snacks

BRUSCHETTA

Toast

FRENCH TOAST \$10.5

Sandwiches

MORTADELLA \$8.0

Fish Dishes

CALAMARI GRIGLIATI \$14.0

Meat Dishes

MEATBALLS

A La Carte

BLUEBERRY PANCAKE \$12.5

Fish

SEA BASS

Insalate

INSALATA BIANCA \$13.0

Antipasti - Starters

CARPACCIO

From The Grill

RIBS

Cocktails

ADULT LEMONADE \$12.0

Soft Drinks

FRESHLY SQUEEZED JUICE \$5.5

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Formaggi – Käse

PARMIGIANO REGGIANO \$13.5

Pesce - Fisch

SOGLIOLA AL PROSECCO \$24.0

Vegan

POLENTA \$3.0

Secondi Piatti

PETTO D'ANATRA \$25.0

Go Antipasti

BUFFALO MOZZARELLA \$12.0

Uva Menu



Breakfast (To 3:00 Pm)

FRUIT PLATE \$11.0

Wine

BOTTLE OF WINE

Schwarze Tees

EARL GREY

Antipasti Freddi

BRESAOLA DI MANZO \$15.0

Antipasto

CACIOTTA AL TARTUFO \$12.0

Pizza Speciale - Piccola Ø 26Cm

COPPA \$9.0

Schnitzel - Klein

SPECK \$13.0

Flammkuchen - Normal

PANCETTA \$4.0

Aintipasti - Vorspeisen

SAN DANIELE HAM \$13.0

Contorni

FRIED ARTICHOKE \$14.0

Hot Drinks

COFFEE

Pizzeria

SOPRESSATA \$8.0

Tea

GREEN TEA

Baked Pasta

PENNE GRATINATE \$18.0

Winter Special

OMMEGANG, LOVELY DARK AND DEEP WINTER ALE \$8.0

Eggs

3 FRIED EGGS* \$9.5

Small Plates

POLENTA TARTUFATA \$12.0

Gelati

GELATI \$6.5

Gourmet Pizzas

FONTINA \$11.0

Small Appetizers

MIXED APPETIZER \$24.0

Italian Panini

PARMA COTTO \$9.0

Teas

CHAMOMILE

Uva Menu



Non-Alcoholic

BUCKLER, HOLLAND

Firm

CACIOCAVALLO \$11.0

From The Farm

COSTE DI MANZO BRASATE \$23.0

Caffetteria

CIOCCOLATA

Bollicine

PROSECCO, ZARDETTO VENETO

Black Teas

MIDSUMMER PEACH

4Th Course

POLPETTINE DI VITELLO \$12.0

Salumi E Formaggi

CACCIATORINO \$9.0

Insalata

INSALATA DI PERE E GORGONZOLA \$12.0

Carni & Pesci

BRODETTO DI PESCE \$25.0

Antipasti (Appetizer)

EGGPLANT ROLL-UPS \$15.0

Brunch Special

BRUNCH SPECIAL \$21.0

Burger Additions

ASIAGO \$11.0

Meatball Prix-Fixe

ENJOY A MEATBALL APPETIZER, ENTREE DESSERT \$36.0

Vino In Tazza

LAMBRUSCO, GILDA REGGIANO

LE BAR DES VIKINGS

SPARKLING WATER

Lunch - Formaggi - Blue

GORGONZOLA PICCANTE \$11.0

Dessert Balls

POLPETTA DI GELATO

Pizzas - Normal

VEAL

Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ \$11.0

RIESLING

Entrées

BURRATA BARESE \$15.0

ANTIPASTO VEGETARIANO \$18.0

Uva Menu



Soups

MINISTRONE
SEAFOOD SOUP

Primi

GNOCCHI DI RICOTTA \$19.0
VELLUTATA DI ZUCCHINI \$11.0

Dolci

GIRELLA AL CIOCCOLATO \$8.0
FRAGOLE CON CREMA AL MASCARPONE \$7.5

Seafood

GAMBERONI GRIGLIATI \$25.0
CALAMARI

Chicken

CHICKEN
OLIVES CHICKEN \$4.0

Primi Piatti

PENNE AL POMODORO E BASILICO \$16.0
FETTUCCINE CON GAMBERI E ZUCCHINE \$20.0

Main

SALMONE ALLA MOSTARDA \$25.0
CHOCOLATE CRÊPES \$10.0

Affettati

PORCHETTA TOSCANA \$12.0
SPECK TALEGGIO \$15.0

Chisolino

ROBIOLA CHEESE AND BLACK TRUFFLES \$9.5
PIZZA-STYLE FOCACCIA, TOMATO, MOZZARELLA AND PESTO \$7.5

Harney And Son Loose Tea

DECAF ORANGE PEKOE
CRANBERRY AUTUMN

Uncategorized

GRILLED CIABATTA BREAD \$7.5
MEZZELUNE ALLA BOSCAIOLA \$20.0

Salad

INSALATA GOLOSA \$17.0
CAESAR
MIXED SALAD

Side Dishes



3 SCRAMBLED EGGS \$9.5
ZUCCHINI RAGOUT \$3.0
FRENCH FRIES \$7.0

Drinks

HARNEY SON LOOSE TEA \$4.5
GLASS OF WINE
DRINKS

Sweet Tooth

APPLE AND CINNAMON PANCAKE \$11.0
STRAWBERRY AND MASCARPONE PANCAKE \$12.0

Uva Menu



APPLE-CINNAMON POUND CAKE \$6.0

White Bottle

SAUVIGNON BLANC, CRAGGY RANGE '15 NEW ZEALAND \$59.0

ALBARINO, LA CANA '15 SPAIN \$40.0

CHENIN BLANC, PROTEA '14 SOUTH AFRICA \$39.0

Full-Bodied Reds

MONTEPULCIANO, 'NICOLA DI SIPIO '13 ABRUZZO

CABERNET SAUVIGNON, ROCK VINE '14 CALIFORNIA

MALBEC, BODEGA LA FLOR '15 ARGENTINA

Carta Da Musica Condita

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PARMIGIANO CHEESE \$7.0

ROSEMARY OIL AND FLOR DE SEL \$7.0

TRUFFLE OIL AND SHAVED TRUFFLE CHEESE \$8.0

Late Night Additions

VEAL MEATBALL SLIDERS \$12.0

CAV AND CHEESE \$9.0

CHISOLINO CON NUTELLA \$9.0

The Bubbly Flight

BRUT ROSE, SECCO '14 VENETO

ORTRUGO, CANTINE BONELLI '14 EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO, GILADA REGGIANO '14 EMILIA ROMAGNA

Popular White Flight

PINOT GRIGIO, GIOCATO '15 SLOVENIA

SAUVIGNON BLANC, TOHU '15 NEW ZEALAND

CHARDONNAY, SILVER PALM '14 CALIFORNIA

Old World White Flight

RIESLING, DR. LOOSEN L 15 GERMANY

FALANGHINA, FEUDI DI SAN GREGORIO '14 CAMPANIA

VERDEJO, CAMINA '15 SPAIN

Fruity Red Flight

MERLOT, LEESE FITCH '15 CALIFORNIA

PINOT NOIR, CARAMEL ROAD '14 CALIFORNIA

NERO D'AVOLA, COPO SOPRANO '13 SICILIA

Dry Red Flight

SANGIOVESE, LUSARDI '14 MOLISE

CHIANTI CLASSICO, MONTERINALDI '12 TOSCANA

VALPOLICELLA RIPASSO, GIUSEPPE LONARDI '12 VENETO

Pasta

BEEF

RAVIOLI

PAPPARDELLE

FETTUCCINE

Brunch Cocktails

THE ROCKY SAINT \$11.0

Uva Menu



COCKTAIL 77	\$12.0
MARY'S VENDETTA	\$11.0
FRAGOSA	\$11.5

Red Bottle

MALBEC, ANTIGAL '13 MENDOZA	\$36.0
MALBEC BLEND, CUVELIER LOS ANDER '11 MENDOZA	\$48.0
GRENACHE YANGARRA '13 AUSTRALIA	\$54.0
TEMPRANILLO, NUMANTHIA, TERMES '12 SPAIN	\$50.0

Panini Di Focaccia

MORTADELLA, TOMATO, CACIOCAVALLO CHEESE	\$9.5
GRILLED VEGETABLES, MOZZARELLA AND BASIL	\$9.5
PROSCIUTTO, ARUGOLA AND MONTASIO CHEESE	\$11.5
PARMA HAM, SOFT PECORINO AND ARTICHOKEs	\$10.0

Il Piatto Del Casaro

CHOICE OF 2 CHEESES	\$16.0
CHOICE OF 3 CHEESES	\$21.0
CHOICE OF 4 CHEESES	\$26.0
CHOICE OF 5 CHEESES	\$29.0

Restaurant Category

ITALIAN
DESSERT
GLUTEN FREE
VEGETARIAN

Pizza

HOT FOCACCIA	\$9.0
PIZZELLA SFIZIOSA	\$13.0
PIZZELLA SAN DANIELE	\$15.0
THE SUPER PIZZA	\$16.0
PIZZA SPECK	\$15.0

Imported

FORST, LAGER ITALY
MORETTI, LAGAR ITALY
PERONI NASTRO AZZURRO, LAGER ITALY
G. SCHNEIDER SOHN, AVENTINUS WHEAT ALE GERMANY
CHIMAY RED, ABBEY DUBBEL ALE BELGIUM

Secondi

BIGOLETTI DI BARBABIETOLE	\$19.0
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO	\$19.0
CAVATELLI AL FLOR DI PESTO	\$19.0
SOGLIOLA AL BURRO DI PORCINI	\$25.0
BATTUTO DI POLLO	\$21.0
POLLO ALLA PARTENOPEA	\$21.0

Antipasti

MOZZARELLA IN CAMICIA	\$13.0
SOUP OF THE DAY	\$9.5
PROSCIUTTO MOZZARELLA	\$15.0
VEGETARIAN ANTIPASTO	\$18.0
BUFFALO CAPRESE	\$14.0
BURRATA	

Uva Menu



Starters



SPIEDINO DI
GAMBERETTI \$13.0

STROZZAPRETI DI
GRANO ARSO \$19.0

FETTUCINE CON GAMBERI E
ZUCCHINE \$20.0

FUSILLI CON MELANZANE E
MOZZARELLA \$17.0

EGGPLANT PARMIGIANA \$19.0

VITELLO GRATINATO CON
MELANZANE \$25.0

Formaggi

UBRIACO VENETO \$13.5

PECORA NERA \$11.0

TALEGGIO \$12.0

ROBIOLA \$11.0

PECORINO TOSCANO \$12.0

MONTASIO \$11.0

Coffee



ESPRESSO \$4.0

DOUBLE ESPRESSO \$6.0

CAPPUCCINO \$5.0

MACCHIATO \$4.0

AMERICAN REGULAR OR DECAF \$2.8

CAFE LATTE \$5.0

CAFFÉ LATTE \$5.0

USA

NEW BELGIUM, FAT TIRE, AMBER ALE
COLORADO

ABITA, PURPLE HAZE WHEAT
LOUISIANA

LAGUNITAS CENSORED, RICH COPPER
ALE CALIFORNIA

ALLAGASH, WHITE ALE, MAINE

FIRESTONE WALKER, UNION JACK IPA
CALIFORNIA

VICTORY, PRIMA PILS, PILSNER
PENNSYLVANIA

DOCS ORIGINAL HARD APPLE CIDER,
WARWICK, NEW YORK

Dessert



BUDINO DI RISO

TORTA DI MANDORLE \$8.0

AFFOGATO AL CAFFE \$9.5

TIRAMISU \$7.5

SALAME DEL PAPA \$6.5

PANNA COTTA

CHOCOLATE MOUSSE

VANILLA ICE CREAM

Bruschette

CAPRINO (GOAT CHEESE) BLACK
PEPPER

WILD MUSHROOMS, ARUGOLA
PARMIGIANO CHEESE

SUNDRIED TOMATO PUREE, PESTO PINE
NUTS

SHEEP'S RICOTTA CHEESE BLACK
TRUFFLE HONEY

CAPRINO GOAT CHEESE AND
BLACK PAPPER \$6.5

WILD MUSHROOMS, ARUGOLA,
PARMIGIANO CHEESE \$6.5

SUNDRIED TOMATO PUREE,
PESTO, PINE NUTS \$6.5

SHEEP RICOTTA CHEESE, BLACK
TRUFFLE, HONEY \$7.0

Uva Menu



Sparkling

COMTE DE GASCOGNE, BRUT NV
FRANCE

PROSECCO, FOSS MARAI, NV VENETO

ANTICA FRATTA, FRANCIACORTAS
BRUT NV LOMBARDIA

ARGYLE BRUT '10 OREGON

DOMAINE CHANDON, ETOILE BRUT, 'NV
CALIFORNIA

FERRARI, ROSE NV TRENTINO

LOUIS ROEDERER, CHAMPAGNE, BRUT
COLLECTION NV FRANCE

VEUVE CLIQUOT, YELLOW LABEL NV
FRANCE

Usa White - White Bottle

CHARDONNAY, LIBERTY SCHOOL
'14 CENTRAL COAST \$35.0

CHARDONNAY, NEYERS
VINEYARDS, '13 CARNEROS \$65.0

CHARDONNAY STONESTREET '13
SONOMA \$85.0

SAUVIGNON BLANC, FROG 'S
LEAP, '15 NAPA \$50.0

SAUVIGNON BLANC, CHIMNEY
ROCK, '13 NAPA \$55.0

PINOT GRIS, LA CREMA, '14
MONTEREY \$42.0

RIESLING, THE ORIGINALS '14
WASH. STATE \$34.0

GEWURZTRAMINER, ALEXANDER
VALLEY VINEYARD '14 SONOMA \$28.0

Salads



INSALATA MIMOSA \$13.0

BEETROOT SALAD \$11.0

ARTICHOKE SALAD \$13.0

CAPRESE SALAD

CAPRESE

ARUGULA SALAD

ROCKET SALAD

BEET SALAD

CAESAR SALAD

These Types Of Dishes Are Being Served



SPAGHETTI

BREAD

ICE CREAM

APPETIZER

SALAD

MEAT

PASTA

SOUP

PIZZA

NOODLES

CHICKEN

DESSERTS

Usa Red - Red Bottle

CABERNET SAUVIGNON, HESS,
SHIRTAIL RANCHES '14 NORTH COAST \$46.0

CABERNET SAUVIGNON, ATALON
'12 NAPA \$65.0

CABERNET SAUVIGNON,
FREEMARK ABBEY '12 NAPA \$80.0

CABERNET SAUVIGNON,
LEGACY '12 ALEX. VALLEY \$135.0

CABERNET SAUVIGNON, LA
JOTA VINEYARD '12 NAPA \$155.0

MERLOT, PARCEL 41 '14 NAPA \$42.0

Uva Menu



PINOT NOIR, SIDURI '14 WILLAMETTE	\$50.0
PINOT NOIR, DOBBES FAMILY, ASSEMBLAGE '14 OREGON	\$60.0
PINOT NOIR, HARTFORD COURT, RUSSIAN RIVER '14 SONOMA	\$72.0
PINOT NOIR, MERRYVALE '12 CARNEROS	\$78.0
ZINFANDEL, SEGHEISIO '14 SONOMA	\$49.0
PETITE SYRAH, BOGLE '13 CALIFORNIA	\$28.0
PETITE SIRAH, CLAYHOUSE, RED CEDAR VINEYARD '13 CALIFORNIA	\$48.0

White

ARGENTO	\$12.5
CHAMPAGNE, MOET CHANDON FRANCE	
BRUT ROSE, SECO' 14 VENETO	
VITIANO BIANCO, (VERMENTINO, VERDICCHIO) '15 UMBRIA	
PINOT GRIGIO, EDI SIMCIC, GIOCATO '15 SLOVENIA	
VIOGNIER, YALUMBA '15 SOUTH AUSTRALIA	
RIESLING, DR. LOOSEN L '15 GERMANY	
VERDICCHIO, FONTEZOPPA '15 MARCHE	
ROSATO, S. MICHELE DI POGGIO L'APPARITA' 14 TOSCANA	
GAVI DI GAVI, LUGARARA '15 PIEMONTE	
SANCERRE, DURAND '15 FRANCE	
CERVARO, ANTINORI (CHARDONNAY GRECHETTO) '11 UMBRIA, ITALY	\$95.0
CHARDONNAY, KISTLER, LES NOISETIERES, '12 RUSSIAN RIVER, SONOMA	\$130.0

ARNEIS, BRUNO GIACOSA '13 PIEMONTE, ITALY	\$80.0
GAVI DI GAVI, LA SCOLCA, '13 PIEMONTE, ITALY	\$125.0

Red

MERLOT, LEESE-FITCH '15 CALIFORNIA	
NERO D 'AVOLA, CAPO SOPRANO '13 SICILIA	
TEMPRANILLO, YEMANUEVA, LA TERCIA BODEGA '14 SPAIN	
MALBEC, PULENTA ESTATE, LA FLOR '15 MENDOZA ARGENTINA	
BORDEAUX BLEND, GLEN CARLOU '11 SOUTH AFRICA	
MONTECUCCO, TENUTA L 'IMPOSTINO '13 TOSCANA	
SUPER TUSCAN, LA MAIALINA '12 TOSCANA	
CHIANTI CLASSICO, CASTELLO MONTERINALDI '12 TOSCANA	
PINOT NOIR, CAMEL ROAD ' 14 MONTEREY	
MONTEPULCIANO D 'ABRUZZO, NICOLA DI SIPIO '13 ABRUZZO	
BARBERA D 'ALBA, PODERI ELIA '11 PIEMONTE	
VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO, GIUSEPPE LONARDI '12 VENETO	
CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS, VINEYARDS SPECIAL SELECTION '12 NAPA	\$295.0
CABERNET SAUVIGNON, LEWIS CELLARS 14' NAPA	\$225.0
OPUS ONE, MONDAVI ROTHSCHILD (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT) '11 NAPA	\$375.0
BRUNELLO DI MONTALCINO, LISINI '01 TOSCANA	\$225.0
BAROLO, SANDRONE, LE VIGNE '00 PIEMONTE	\$325.0

Uva Menu



BARBARESCO, BRUNO GIACOSA, FALLETTO '05 PIEMONTE	\$350.0
AMARONE, ROCCOLO GRASSI '09 VENETO	\$225.0
TAURASI, MASTROBERARDINO, RADICI RISERVA '97 CAMPANIA	\$195.0
INSIGNIA, JOSEPH PHELPS (CABERNET SAUVIGNON, PETITE VERDOT) '06 NAPA	

Ingredients Used



SAUSAGE	\$5.0
POTATOES	\$3.0
CHOCOLATE	
PRAWNS	
SHRIMP	
ZUCCHINI	
MOZZARELLA	
HAM	
PESTO	
CHEESE	
SEAFOOD	
PARMESAN	
BEANS	
TOMATOES	
MUSHROOMS	
AVOCADO	
GRILLED SHRIMP	
GARLIC	
SALAMI	
GORGONZOLA	
DUCK	
HONEY	
TOMATO	

Italian White

CHARDONNAY, COLLINA SERRAGRILLI '15 PIEMONTE
CHARDONNAY, BRAMITO, CASTELLO DELLA SALA '15 UMBRIA
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, MARCHETTI, '14 MARCHE
PECORINO, IL FEUDUCCIO '14 MARCHE
ALBANA DI ROMAGNA, UMBERTO CESARI '14 E. ROMAGNA
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO, IL LEBBIO '14 TOSCANA
SOAVE CLASSICO, SUAVIA '14 VENETO
VESPAIOLO, CONTRA SOARDA '13 VENETO
LUGANA, ZENATO, SAN BENEDETTO, '15 VENETO
PINOT GRIGIO, PALMADINA '15 VENETO
PINOT GRIGIO, TIEFFENBRUNNER '15 ALTO ADIGE
PINOT BIANCO, ALOIS LAGEDER '14 ALTO ADIGE
GEWURZTRAMINER, ST. MICHAEL- EPPAN '15 ALTO ADIGE
KERNER, ABBAZIA DI NOVACELLA '15 ALTO ADIGE
MULLER THURGAU, CANTINA VALLE ISARCO '14 ALTO ADIGE
SAUVIGNON, AZIENDA VITIVINICOLE VALLE '15 FRIULI
FRIULANO, MARCO FELLUGA '13 FRIULI
RIBOLLA GIALLA, RONCHI DI CIALLA '15 FRIULI
VERMENTINO DI SARDEGNA, SARDO, TENUTE SOLETTA '15 SARDEGNA
GAVI, LAGHIBELLINA, MAININ '14 PIEMONTE
ROERO ARNEIS, CASCINA PACE '14 PIEMONTE

Uva Menu



GRECO DI TUFO, FEUDI DI SAN
GREGORIO '14 CAMPANIA

LACRYMA CHRISTI, SORRENTINO VIGNA
LAPILLO '14 CAMPANIA

GRILLO, CUSUMANO, SHAMARIS '14
SICILIA

VERMENTINO, STELLATO, PALA '14
SARDEGNA

PINO TOI, MACULAN '15 VENETO

PLANETA, LA SEGRETA '15 SICILIA

ZUANI COLLIO BIANCO, FELLUGA '14
FRIULI

TERLANER, CLASSICO, TERLANO '15
ALTO AGIDE

ROSATO (PINOT NOIR) SAVIAN VINI '15
VENETO

Italian Red

CHIANTI CLASSICO, ARCENO '14
TOSCANA

CHIANTI CLASSICO RISERVA, SAN
FELICE '12 TOSCANA

SANGIOVESE, SAN PATRIGNANO,
AULENTE '13 E. ROMAGNA

MORELLINO DI SCANSANO, MAGLIANO
HEBA '13 TOSCANA

ROSSO DI MONTEPULCIANO, CASALE
DAVIDDI '13 TOSCANA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, DEI
'13 TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO, VISCONTI '14
TOSCANA

CABERNET SAUVIGNON, CERVIO,
POGGIO IL CASTELLARE '12 TOSCANA

MAREMMA TOSCANA, ARAGONE, LA
MOZZA '10 TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO, CIACCI
PICCOLOMINI D 'ARAGONA '11
TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO, VASCO
SASSETTI '11 TOSCANA

SALICE SALENTINO, MOCAVERO, '12
PUGLIA

PRIMITIVO, CANTELE '14 PUGLIA

GAGLIOPPO RISERVA, DUCA SAN
FELICE CIRO, LIBRANDI '11 CALABRIA

VALTELLINA SUPERIORE, AZIENDA
AGRIOLA LUCA FACCINELLI '10
LOMBARDI

PETIT VERDOT, CASALE DEL GIGLIO '13
LAZIO

VERNACCIA NERA, FONTEZOPPA '12
MARCHE

NERO D 'AVOLA, FIRRIATO '12 SICILIA

MONTEPULCIANO D 'ABURZZO,
ZACCAGNINI, '13 ABRUZZO

AGLIANICO, DI MAJO NORANTE,
CONTADO '12 MOLISE

CANNUNAU RISERVA, SELLA MOSCA '12
SARDEGNA

CARIGNANO, BARRUA ISOLA DEI
NURAGHI, AGRICOLA PUNICA '12
SARDEGNA

MERLOT, TOMMASI, LE PRUNEE '15
VENETO

VALPOLICELLA SUPERIORE, LATIUM '12
VENETO

VALPOLICELLA SUPERIORE, ROCCOLO
GRASSI '11 VENETO

AMARONE, TUFFO '12 VENETO

AMARONE, GIUSEPPE LONARDI '11
VENETO

DOLCETTO D 'ALBA, SANDRONE '14
PIEMONTE

BARBERA D 'ALBA SUPERIORE,
BERGADANO '12 PIEMONTE

BARBERA D 'ASTI, COPPO, CAMP DU
ROUSS '11 PIEMONTE

Uva Menu



NEBBIOLO VALMAGGIORE, SANDRONE
'12 PIEMONTE

BARBARESCO, ORLANDO ABRIGO '12
PIEMONTE

BAROLO, REVELLO '12 PIEMONTE

AGLIANICO, DON PAOLO, SARRENTINO
'11 CAMPANIA

CALABRIA BLEND, SAVUTO, ODOARDI
'13 CALABRIA

SICILIA BLEND, CASTELLO
SOLICCHIATA '07 SICILIA

VALICAIA, FATTORIA DELLE
FORNACELLE '11 TOSCANA

ASSALTO, ALTADONNA CHIOCCIOLA, '11
TOSCANA

VALDISANTI TOLAINI '11 TOSCANA

PROMIS, GAJA, CA 'MARCANDA '14
TOSCANA

TIGNANELLO, ANTINORI '12 TOSCANA

Uva

1486 Second Avenue New York,
NY 10075, United States

Opening Hours:
Monday 15:00-00:00
Tuesday 15:00-01:00
Wednesday 15:00-01:00
Thursday 15:00-01:00
Friday 15:00-01:00
Saturday 11:00-01:00
Sunday 11:00-01:00

Made with [menuweb.menu](#)

CHINE CONDIMENTI CHINE con salsa di soia e peperoncino con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	MILANESE ALLA PARMIGIANA salsa di ragù e formaggio con formaggio grattugiato
LETTI DI BARBACUONE con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	SPAGNOLI DI PESCE con salsa di soia e peperoncino con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
DI CILIASTRO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	CLAMORE DI CILIASTRO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
ARROCCO DI BACALÀ con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	SALEMI ALLA RICOTTA con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
RILO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	SOCCO E AL BASSO DI FORO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
LETTI DI FICHI DI PISTO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	BATTUTA DI PISTO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
LETTI ALLA RICOTTA con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura	FORO ALLA PARMIGIANA con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
SIDES	PISTO DI CILIASTRO con carni di manzo e pollo con peperoncino rosso e verde ad alta temperatura
GRAN PISTO	VITELLO MARINATO CON
LA PARMIGIANA	