

BAR
AVOJA
CIBO DELLA STRADA

PRIME COSE

ALICI MARINATI 9

marinated cantabrian
anchovies, salmoriglio,
lemon

SFINCIONE

ALL'AGLIONE 14

Chef Evan Funke's signature
focaccia "like a garlic knot"

AFFETATI MISTI 27

selection of italian salumi,
cheeses and vegetables
sott'olio

FORNO A LEGNA

ROSSO 24

salsa di pomodoro, aglio,
origano selvatico

SNYD JIOM 68

salmon affumicato, crema
alle erbe, trout roe

PORTAFOGLIO 29

polpette di coda, ciccoria stracotto,
fonduta di pecorino

PALERMO 28

sugo di cipolla, caciocavallo,
origano selvatico, mollica

DELLA STRADA

FIORI DI ZUCCA 28

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano

PEPERONI ALLA BRACE 18

roasted sweet peppers, basil, salsa verde,
lemon, pecorino romano DOP, mollica

FRITATTINA DI CARBONARA 21

spaghettoni assassinanti, guanciale,
egg, black pepper

SPIEDINI DI POLIPO 19

grilled spanish octopus skewers,
salsa rustica

INSALATA DELLA NONA 19

market pomodori, basil, shaved onion, ricotta
salata, origano selvatica

DOLCI & GELATI

BRIOCHE CON GELATO 14

maritozzo, gelato di pistacchio,
cioccolato or vaniglia

CANNOLI 18

ricotta fresca, santa barbara
pistachios, cioccolato

TIRAMISU 20

mascarpone, marsala, espresso, cocoa

AFFOGATO 9

gelato di vaniglia or espresso

BAR  **AVOJA**

A 5% wellness fee is added to all checks in support of health benefits and workers compensation premiums for our staff, but it is not a fee for service. If you would like this fee removed, please let us know.

COCKTAILS

SANTA INFUOCATA 25

malfy gin, meyer lemon,
honey, olio santo

SPRITZ BIANCI 20

italicus, cocchi americano,
orange bitters, prosecco, lemon

MORSO DI VITA 28

grey goose, chinola passion fruit,
tomato, basil, lemon

ANDIAMO 24

grey goose, espresso, coffee liqueur

DUCHESSA 28

roku gin, haku vodka, cocchi,
limoncello olive oil

SOLE DORATO 22

wong farm jalapeño infused
maestro dobel, cinnamon
wildflower honey, ginger,
sfumato, lemon

LA GIOVENTU 25

el tesoro blanco tequila,
centum herbis, aloe liqueur,
bitters, cucumber, lime

N/A

N/A GRONI 20

lyres london, lyres italian orange,
free spirit vermouthe rosso

EFFETTO PLACEBO 18

rooibos tea, ginger, agave, lemon

PALOMA VERGINE 18

pathfinder amaro, grapefruit, lime

ARIA FRESCA 20

london dry botanicals, fever tree
sicilian sparkling lemonade, mint

VINO AL BICCHIERE

CHAMPAGNE

Chardonnay	Nomine-Renard "Blanc de Blancs" NV	Champagne	38 155
Glera	Cantina Globale Prosecco Brut NV	Veneto	22 80
Veuve Clicquot	Yellow Label Brut	Champagne	32 130

BIANCHI

Garganega	Corte Mainente "Tenda" Soave Classico 2020	Veneto	22 90
Vermentino	San Felice Vermentino Toscana 2023	Toscana	19 80

ROSSI

Rossese	Ka Mancine Rossese di Dolceacqua 2023	Liguria	27 110
Perricone	Firriato "Ribeca" Perricone 2018	Sicilia	33 135

BAR  AVOJA

Consuming raw or undercooked menu items may increase your risk of food borne illness.
Substitutions and modifications are respectfully declined. A 20% service charge will be added to parties of six or more.