

ANTIPASTI

PIATTINI

rosemary-sea salt focaccia	6	
prosciutto crudo e mozzarella di bufala (served with focaccia)	28	
salumi e formaggi with focaccia (serves 2-3)	32	
prosciutto crudo di san daniele, speck, salame piccante, lonzino, parmigiano reggiano, sottocenere, ubriacone, taleggio		
carciofo, pecorino, e lonzino	18	
artichoke heart, lonzino, pecorino, micro green, lemon		
caprese alla loredana	17	
heirloom tomato, mozzarella di bufala, basil, oregano, evoo		
fritto misto di mare	22	
calamari, shrimp, onion, lemon		
cozze pepate	19	
mussels, calabrian peperoncino, white wine, crispy focaccia		
polpo alla valentino	24	
grilled octopus, garlic potatoes, taggiasca olive, evoo		
piccola lasagna	19	
wagyu beef and pork ragù, bechamel, parmigiano		
polpettine	17	
wagyu beef & pork meatballs, sugo di pomodoro, potato purée, parmigiano		
spiedini skewers served with salsa verde & charred lemon (choose one)	19	
gamberi*	branzino*	manzo*

FOCACCERIA

margherita	12/24
pomodoro, mozzarella fior di latte, basil	
salame piccante	14/28
salame piccante, pomodoro, mozzarella fior di latte, chili oil	
prosciutto cotto e funghi	14/28
roasted prosciutto, mushroom, pomodoro, mozzarella fior di latte	
prosciutto crudo	14/28
prosciutto di san daniele, parmigiano, pomodoro, arugula, mozzarella fior di latte	

^N - nut allergy
If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed

PRIMI

PASTA

ravioli verdi burro e salvia	26
grana, pecorino, pine nut filling, sage, butter, parmigiano ^N	
gnocchi con sugo di margherita	23
ricotta gnocchi, tomato, parmigiano	
rigatoni al pesto	22
basil pesto, potato, green bean, pecorino, pine nut ^N	
linguine alle vongole	26
shell-less clams, cherry tomato, chili flake, white wine	
tagliolini al limone	23
white wine and lemon beurre monté, lemon zest, shaved asparagus, parmigiano reggiano	
strozzapreti con ragù di salsiccia	28
italian sausage, cherry tomato, chili flake, stracciatella	
cacio e pepe	22
chitarra, pecorino, pepper	
tortellini con crema di parmigiano	27
pork and ricotta filling, italian sausage, crema di parmigiano ^N	
tagliatelle alla bolognese “di zaghini”	27
wagyu beef and pork ragù, parmigiano	

our fresh pasta is hand-made
substitute “caponi” gluten-free pasta, please allow extra time for cooking

the yeppa philosophy takes its roots from rimini in the region of emilia romagna where culinary traditions, conviviality, and the joy of living come together to create a unique hospitality experience

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or egg may increase your risk of fooborne illness, especially if you have certain medical conditions.

SECONDI

CARNE E PESCE

cotoletta alla bolognese	30
crispy chicken breast, crispy prosciutto, toma, arugula & artichoke salad	
branzino*	34
grilled branzino, fennel salad, taggiasca olive, sautéed green beans	
tagliata di manzo*	36
porcini, saba, garlic & rosemary marinated steak, roasted potatoes, sea salt	

VERDURE

patate al forno	9
roasted potatoes, rosemary-sea salt, evoo	
fagiolini	9
sautéed green beans, shallots, garlic, lemon	
broccolini	10
charred broccolini, garlic, parmigiano, chili oil	
cavolfiore	9
roasted cauliflower, smoked paprika, chili flake, evoo	
warm seasonal greens	9
sautéed kale, garlic, chili flake, lemon, evoo	
cavolo brasato	10
cabbage braised in decadent brodo, crema di parmigiano, parsley, lemon	

INSALATA

campo	13
greens, tomato, carrot, onion, riesling vinaigrette	
insalata cacio e pepe	14
little lettuce, lemon-garlic pecorino dressing, black pepper	
radicchio	13
radicchio, raisin, pine nut, honey vinaigrette ^N	
pomodoro al pomodoro	13
tomato, cucumber, tomato vinaigrette	
add mozzarella di bufala +9	

22% gratuity added for parties of 5 or more
we are a cashless restaurant