

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) prosciutto crudo di san daniele, speck, salame piccante, lonzino, parmigiano reggiano, sottocenere, ubriacone, taleggio	32
prosciutto e melone 20 mo prosciutto crudo di san daniele, cantaloupe, lemon	16
caprese alla loredana heirloom tomato, mozzarella di bufala, basil, oregano, evoo	17
carpaccio di tonno* (limited availability) #1 ahi tuna crudo, salsa verde, crispy caper, pistacchio, pickled cherry tomato, evoo	22
hamachi RMI → ATL* (limited availability) yellow-tail, kiwi, peach, blood orange, calabrian chili vinaigrette	25
salmone affumicato smoked scottish salmon, arugula, robiola fresca, pane carasau	18
fritto misto di mare calamari, shrimp, onion, lemon	22
cozze pepate mussels, calabrian peperoncino, white wine, crispy focaccia	19
polpo alla valentino grilled octopus, garlic potatoes, taggiasca olive, evoo	24
polpettine wagyu beef & pork meatballs, sugo di pomodoro, potato purée, parmigiano	17
spiedini skewers served with salsa verde & charred lemon (choose one) gamberi* branzino* manzo*	19

FOCACceria

margherita pomodoro, mozzarella fior di latte, basil	22
salame piccante salame piccante, pomodoro, mozzarella fior di latte, chili oil	24
prosciutto cotto e funghi roasted prosciutto, mushroom, pomodoro, mozzarella fior di latte	24
prosciutto crudo prosciutto di san daniele, parmigiano, pomodoro, arugula, mozzarella fior di latte	24

^N - nut allergy

If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed

PRIMI

PASTA

ravioli verdi burro e salvia grana, pecorino, pine nut filling, sage, butter, parmigiano ^N	26
gnocchi con sugo di margherita ricotta gnocchi, pomodoro, parmigiano	24
rigatoni al pesto basil pesto, potato, green bean, pecorino, pine nut ^N	23
linguine alle vongole shell-less clams, cherry tomato,, chili flake, pomodoro, white wine	27
amatriciana di mare linguine, polpo, smoked pancetta, mussels, pomodoro	29
tagliolini al limone white wine and lemon beurre monté, lemon zest, shaved asparagus, parmigiano reggiano	23
lasagna wagyu beef and pork ragù, bechamel, parmigiano	26
strozzapreti con ragù di salsiccia italian sausage, cherry tomato, chili flake, stracciatella	28
cacio e pepe chitarra, pecorino, pepper	23
tortellini con crema di parmigiano pork and ricotta filling, italian sausage, crema di parmigiano ^N	28
tagliatelle alla bolognese “di zaghini” wagyu beef and pork ragù, parmigiano	28
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 crispy chicken breast, crispy prosciutto, toma, arugula & artichoke salad	30
branzino* grilled branzino, fennel salad, taggiasca olive, sautéed green beans	36
tagliata di manzo* porcini, saba, garlic & rosemary marinated steak, roasted potatoes, sea salt	39

VERDURE

patate al forno roasted potatoes, rosemary-sea salt, evoo	9
fagiolini sautéed green beans, shallots, garlic, lemon	9
broccolini roasted broccolini, garlic, parmigiano, chili oil	10
cavolfiore roasted cauliflower, smoked paprika, chili flake, evoo	9
warm seasonal greens sautéed kale, garlic, chili flake, lemon, evoo	9

INSALATA

campo greens, tomato, carrot, onion, riesling vinaigrette	13
carciofo, pecorino, e lonzino artichoke heart, lonzino, pecorino, micro green, lemon	18
insalata cacio e pepe little lettuce, lemon-garlic pecorino dressing, black pepper	14
finocchio fennel, orange supreme, taggiasca olives, citrus vinaigrette	13
radicchio radicchio, raisin, pine nut, honey vinaigrette ^N	13
pomodoro al pomodoro tomato, cucumber, tomato vinaigrette add mozzarella di bufala +9	13

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