

ANTIPASTI

roasted eggplant arancini early girl tomato, treccione & basil	15	melon & avocado jalapeno, pickled melon rind, ricotta & coriander blossom	18
little gem lettuces crispy ceci, pickled pole bean, parmigiano & chickpea horseradish dressing	15	king salmon crudo trout roe, padron, basil oil & sungold tomato	19
heirloom tomato jersey cow mozzarella, sun-dried tomato, pickled red fresno & parmigiano frico	18	fig & prosciutto lambrusco pickled negi onion, parmigiano & pine nut	18

PIZZA

margherita san marzano, fior di latte, basil & extra virgin olive oil	17	salumi mortadella, crescenza, garlic, kale & pistachio pesto	24
pomodoro sungold emulsion, fior di latte, taggiasca & cherry tomato	24	salsiccia san marzano, pork sausage, eggplant, ricotta & pickled padron	24

add ons: calabrian chili, parmigiano reggiano (+2)
egg, anchovy, sausage (+3)

PASTA

taleggio scarpinocc aceto balsamico & parmigiano reggiano	24	bigoli corno di toro pepper, pancetta & asiago	26
basil & corn cappelletti crescenza, summer squash soffritto & pesto	25	garganelli braised rabbit, roasted corn, tomatillo & basil	28
aleppo & smoked eggplant sacchetti caponata, sungold emulsion & ricotta salata	25	tagliatelle with veal bolognese	25
fine herb paccheri black cod, heirloom tomato & cornito giallo pepper emulsion	24	pork fattisu smoked peach mostarda & pickled green cherry tomato	26

josey baker country bread
extra virgin olive oil 6

MERCH

signed cookbook: flour + water pasta	35
flour + water graphic tee	28

ENTREE

braised pork shoulder	35
fresh butter beans, marinated cherry tomato, peperonata & bagna cauda	

flour + water

BY THE GLASS

Sparkling

Ca dei Zago, Glera, <i>Prosecco Col Fondo, Veneto '19</i>	14
Ezio Voyat, Moscato Rose, <i>'La Gazzella', Valle d'Aosta '19</i>	19
Villa di Corlo, Lambrusco, <i>'Rolfshark', Emilia Romagna '19</i>	13

White

Bisson, Bianchetta, <i>'U Pastine', Portofino, Liguria '19</i>	15
Porta del Vento, Catarratto, <i>Palermo, Sicilia '19</i>	16
Pomodolce, Timorasso, <i>'Diletto', Colli Tortonesi, Piemonte '19</i>	17

Orange & Rosé

Cantina Giardino, Field Blend, <i>'Na', Campania '20</i>	16
Villagrande, Nerello Mascalese, <i>Etna, Sicilia '20</i>	14

Red

Sassara, Corvina Blend, <i>'Goto', Bardolino, Veneto '20</i>	15
Horus, Frappato, <i>Vittoria, Sicilia '19</i>	14
Lano, Nebbiolo, <i>'Roche Massolupo', Barbaresco, Piemonte '16</i>	24
Picchioni, Croatina, <i>'Solinghino', Oltrepo Pavese, Lombardia '19</i>	15
Donne Fittipaldi, Cabernet Blend, <i>Bolgheri, Toscana '19</i>	17
Madonne delle Grazie, Aglianico, <i>'Liscone', Basilicata '15</i>	16

Beer

Barebottle, Lager, <i>San Francisco, CA</i>	9
Temescal, Hazy IPA, <i>Oakland, CA</i>	9
Laughing Monk, Berliner Weisse, <i>'Book of Tropics', SF, CA</i>	10

BY THE BOTTLE

Sparkling

Ezio Voyat, Moscato Rose, <i>'La Gazzella', Valle d'Aosta '19</i>	90
Nicola Gatta, Chardonnay, <i>'50 Lune', Lombardia NV</i>	105
Stefanago, Muller Thurgau, <i>Brut, Lombardia NV</i>	60
Ca dei Zago, Glera, <i>Prosecco Col Fondo, Veneto '19</i>	55
Armonia, Durella, <i>'Fizzi Pop', Veneto '18</i>	45
Yeasteria, Vespolina Rose, <i>'Pinky Promise', Veneto '19</i>	65
Villa di Corlo, Lambrusco, <i>'Rolfshark', Emilia Romagna '19</i>	45

Lighter Whites

Oltrotorrente, Cortese, <i>'Paderna', Bianco, Piemonte '19</i>	50
Cascina degli Ulivi, Cortese, <i>'Filagnotti', Gavi, Piemonte '18</i>	85
Ferlat, Sauvignon Blanc, <i>Friuli '18</i>	55
Bisson, Bianchetta, <i>'U Pastine', Portofino, Liguria '19</i>	60
Villagrande, Carricante, <i>'Contrade Villagrande', Etna, Sicilia '17</i>	105
Porta del Vento, Catarratto, <i>Palermo, Sicilia '19</i>	65

Textured Whites

Pomodolce, Timorasso, <i>'Diletto', Colli Tortonesi, Piemonte '19</i>	75
Ronco del Gnemiz, Sauvignon Blanc, <i>'Iris', Friuli '19</i>	95
Vallorani Offida, Passerina, <i>'Zaccari', Lazio '15</i>	65
Valentini, Trebbiano, <i>Abruzzo '15</i>	245
Contrada Salandra, Falanghina, <i>Campi Flegrei, Campania '19</i>	70
Agnanum, Falanghina, <i>Campi Flegrei, Campania '19</i>	55

Orange

Arke, Arneis, <i>'Val di Sole', Roero, Piemonte '17</i>	85
Sete, Moscato, <i>'Flora', Lazio '20</i>	75
Luca Bevilacqua, Passerina, <i>'White Lab', Abruzzo '20</i>	60
Cantina Giardino, Field Blend, <i>'Na', Campania '20</i>	65
L'Archetipo, Fiano, <i>Salento, Puglia '18</i>	55

Rosé

Barbacan, Nebbiolo, <i>Valtellina, Lombardia '19</i>	85
San Giovanni, Gropello, <i>'Il Chiaretto', Lombardia '19</i>	50
Cantina Giardino, Aglianico, <i>'Tu', Campania '19</i>	65
Sannas, Cannonau, <i>'Maria Pettena', Sardegna '19</i>	75
Petracavallo, Negroamaro, <i>Salento, Puglia '19</i>	70
Villagrande, Nerello Mascalese, <i>Etna, Sicilia '20</i>	55

Lighter Reds

Tantuen e Marietta, Pinot Noir, <i>'REM', Valle d'Aosta '17</i>	80
Pizzo Coca, Nebbiolo, <i>Rosso di Valtellina, Lombardia '18</i>	90
Sassara, Corvina Blend, <i>'Goto', Bardolino, Veneto '20</i>	60
Stella di Campalto, Sangiovese, <i>Rosso di Montalcino, Toscana '11</i>	235
Elios, Nerello Mascalese, <i>'Glou Glou', Sicilia '20</i>	70
SRC, Nerello Mascalese Blend, <i>'Rivaggi', Etna, Sicilia '18</i>	145
Horus, Frappato, <i>Vittoria, Sicilia '19</i>	55
Viteadovest, Nero d'Avola, <i>'Ghammi', Sicilia '19</i>	75

Midweight Reds

Terre Vive, Barbera, <i>'Vino di Tutti', Piemonte '19</i>	50
Podere Colla, Nebbiolo, <i>'Dardi le Rose', Barolo, Piemonte '15</i>	175
Lano, Nebbiolo, <i>'Roche Massolupo', Barbaresco, Piemonte '16</i>	95
Picchioni, Croatina, <i>'Solinghino', Oltrepo Pavese, Lombardia '19</i>	60
Il Sasso, Corvina Blend, <i>Valpolicella Superiore, Veneto '18</i>	75
Emilio Bulfon, Piculit Neri, <i>Friuli Grave, Friuli '19</i>	65
Montevertine, Sangiovese, <i>'Le Pergole Torte', Toscana '14</i>	270
Caparsa, Sangiovese, <i>Chianti Classico, Toscana '17</i>	80
Manenti, Frappato Blend, <i>Cerasuolo di Vittoria, Sicilia '19</i>	85

Fuller Reds

Nada Fiorenzo, Nebbiolo, <i>'Rombone', Barbaresco, Piemonte '15</i>	130
Barbaccarlo, Uva Rara Blend, <i>'Montebuono', Lombardia '09</i>	195
Donne Fittipaldi, Cabernet Blend, <i>Bolgheri, Toscana '18</i>	70
Meigamma, Muristellu, <i>'Rosso Primo', Sardegna '19</i>	75
L'Archetipo, Negroamaro, <i>'Niuru Maru', Salento, Puglia '17</i>	50
Luigi Tecce, Aglianico, <i>'Satyricon', Irpinia, Campania '18</i>	95
Madonne delle Grazie, Aglianico, <i>'Liscone', Basilicata '15</i>	65



Chilled Wine Information

Corkage \$35/750ml Limit Two Bottles
Join Our Wineclub! - flourandwaterwineclub.com



Red Wine Information

pasta tasting

flour
+ water

antipasti

king salmon crudo

trout roe, padron, basil oil & sungold tomato

melon & avocado

ricotta salata, jalapeno, melon emulsion & coriander blossom

~

summer truffle sfornato

crispy potato, truffle honey & parmigiano crema

roasted eggplant arancini

treccione, early girl tomato, & basil

jimmy nardello frittata

uni tonnato, speck & cured egg yolk

pasta

taleggio scarpinocc

aceto balsamico & parmigiano reggiano

basil & corn cappelletti

crescenza, summer squash soffritto & pesto

~

calabrian chili tortellini en brodo

'nduja, heirloom tomato broth & oregano oil

~

tagliatelle alla bolognese

garganelli

braised rabbit, roasted corn, tomatillo & basil

dolci

chocolate budino

sea salt & espresso whipped cream

125 per person

35 signed cookbook: *flour+water pasta* by Thomas McNaughton

participation is required by the entire party - no substitutions

pasta tasting

flour
+ water

antipasti

king salmon crudo

trout roe, padron, basil oil & sungold tomato

melon & avocado

ricotta salata, jalapeno, melon emulsion & coriander blossom

~

summer truffle sfornato

crispy potato, truffle honey & parmigiano crema

roasted eggplant arancini

treccione, early girl tomato, & basil

jimmy nardello frittata

uni tonnato, speck & cured egg yolk

pasta

taleggio scarpinocc

aceto balsamico & parmigiano reggiano

basil & corn cappelletti

crescenza, summer squash soffritto & pesto

~

calabrian chili tortellini en brodo

'nduja, heirloom tomato broth & oregano oil

~

tagliatelle alla bolognese

cornmeal garganelli

braised rabbit, roasted corn, tomatillo & basil

dolci

chocolate budino

sea salt & espresso whipped cream

125 per person

35 signed cookbook: *flour+water pasta* by Thomas McNaughton

participation is required by the entire party - no substitutions

flour + water

DOLCI

chocolate budino with espresso cream & sea salt 12

citrus marigold panna cotta with bronx grapes, muscat & agrumato 10

strawberry sorbetto 8

lemon verbena semifreddo with yellow nectarine & crunchy almond 12

DRINKS

vajra, moscato d'asti piemonte '20 10

fred jerbis, vermut friuli NV 12

espresso mr. espresso, oakland 4

peppermint tea five mountains tea 5

earl grey tea five mountains tea 5

green tea five mountains tea 5.5

Cake cutting fee is \$6 per slice

flour+water graphic tee 28

signed cookbook: *flour+water pasta* 35
by Thomas McNaughton

flour + water

DOLCI

chocolate budino with espresso cream & sea salt 12

citrus marigold panna cotta with bronx grapes, muscat & agrumato 10

strawberry sorbetto 8

lemon verbena semifreddo with yellow nectarine & crunchy almond 12

DRINKS

vajra, moscato d'asti piemonte '20 10

fred jerbis, vermut friuli NV 12

espresso mr. espresso, oakland 4

peppermint tea five mountains tea 5

earl grey tea five mountains tea 5

green tea five mountains tea 5.5

Cake cutting fee is \$6 per slice

flour+water graphic tee 28

signed cookbook: *flour+water pasta* 35
by Thomas McNaughton