



DENUCCIS

PASTA [GLUTEN FREE AVAILABLE]

FRESH HANDMADE

tonnarelli w/ sun gold pomodoro	\$24
tagliatelle bolognese	\$26
4-finger cavatelli al ragù	\$28
sacchetti al pesto *	\$25



DRIED & IMPORTED

spaghetti limone *	\$21
spicy crab campanelle	\$34
spaghetti cacio e pepe	\$22
lumache alla vodka	\$24
orecchiette pugliese	\$26

MAINS



eggplant parmesan	\$27
branzino piccata	\$38
shrimp scampi oreganata	\$26
broiled chicken & peppers	\$32
veal scallopini [piccata, marsala, or parm]	\$38
chicken cutlet [piccata, marsala, or parm]	\$28
...add a side of spaghetti & red sauce	\$7

SPECIALE DEL GIORNO

MONDAY	chicago tavern style pizza	\$MP
TUESDAY	lasagna bolognese	\$28
WEDNESDAY	pappardelle genovese	\$32
THURSDAY	tonnarelli all'amatriciana	\$28
FRIDAY	spaghetti frutti di mare	\$36
SATURDAY	lobster risotto	\$38
SUNDAY	per la famiglia (serves four)	\$65

*DISHES THAT CONTAIN PEANUTS OR TREE NUTS, SOME DISHES MAY BE MODIFIED FOR ALLERGIES, PLEASE CONSULT YOUR SERVER.



16" PIES ARE FINISHED
W/ OREGANO & PARM

GLUTEN FREE "SICILIAN STYLE"
PIZZAS AVAILABLE

JOIN US MONDAY NIGHTS
FOR CHICAGO TAVERN STYLE

DELLA CASA

WHITE PIZZAS

pesto pomodorini * \$28
mushroom \$28
tartufo \$30

RED PIZZAS

margherita \$25
sausage & onion \$27
spicy pepperoni \$27
good veggie \$26

BUILD YOUR OWN

16" cheese \$21
[choose white or red]

\$2 ♦ razor-thin garlic, sweet basil, anchovy
\$3 ♦ roasted mushroom, roasted red pepper,
green olive, marinated zucchini, caramelized
onion, giardiniera, banana pepper, spinach,
diced red onion, hot peppers
\$4 ♦ italian sausage, pepperoni,
oven-dried tomatoes

503 W. DICKENS AVE.,
CHICAGO, IL 60614
PHONE # (773) 697-8780



#IDIDITFORDENUCCIS
@DENUCCIS



HOT & SAUCY



* THESE ITEMS ARE SERVED RAW, UNDERCOOKED, COOKED TO ORDER OR CONTAIN RAW OR UNDERCOOKED INGREDIENTS. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

A 3% RESTAURANT SURCHARGE IS ADDED TO EACH GUEST CHECK. THIS MAY BE REMOVED UPON REQUEST.

ROSSI

	6oz	BTL
Super Tuscan Tenuta 'Lucente' // Toscana // 2022	21	84
Sangiovese La Poderina // Toscana // 2022	17	68
Nebbiolo De Forville // Piedmont // 2024	18	72
Pinot Nero Cembra // Trentino // 2024	15	60
Cab Sauv BonAnno // Alexander Valley, CA // 2023	22	88
Chianti Classico Villa Cerna // Toscana // 2022	16	64
Gabernet Blend Ballyhoo // North Coast, CA // 2023	14	56
Dolcetto Borgogno // Piedmont // 2021	69	
Gabernet Sauvignon Movia // Friuli // 2021	68	
Gorvina Blend Buglioni Ripasso // Veneto // 2022	75	
Barbera Bruno Giacosa // Piedmont // 2021	82	
Corvina Cesar Amarone 'Il Bosco' // Veneto // 2016	160	
Merlot Venica Collio // Friuli // 2019	52	
Freisa G.D. Vajra // Piedmont // 2022	82	
Barolo Brovia // Piedmont // 2021	142	
Barolo Luigi Einaudi // Piedmont // 2020	105	
Barbaresco Paitin // Piedmont // 2021	96	
Barbaresco Produttori del Barbaresco // Piedmont // 2020	107	
Sangiovese/Sagrantino Arnaldo Caprai // Umbria // 2021	60	
Montepulciano Montecappone // Marche // 2024	61	
Sangiovese Volpaia Chianti Classico // Tuscany // 2020	99	
Gabernet Sauvignon Tolaini Legit // Tuscany // 2020	89	
Sangiovese Ciacci Piccolomini // Tuscany // 2023	78	
Sangiovese Il Poggione Rosso // Tuscany // 2022	82	
Sangiovese Grosso Biondi-Santi Rosso // Montalcino // 2021	195	
Brunello Casanova di Neri // Montalcino // 2020	155	
Montepulciano Valle Tritana // Abruzzo // 2022	49	
Negroamaro Copertino // Puglia // 2016	49	
Nerello Mascalese Bonavita // Sicily // 2021	85	
Nerello Mascalese Alta Mora Rosso // Sicily // 2022	78	
Frappato Blend Arianna Occhipinti SP-68 // Sicily // 2024	64	
Nebbiolo ArPepe Rosso di Valtellina // Lombardy // 2023	86	
Super Tuscan Tenuta Le Colonne // Bolgheri // 2021	82	
Gabernet Blend Ballyhoo Blend // Bolgheri // 2023	48	

HOUSE WINE



RED OR WHITE

11 ♦ 21 ♦ 41

BOLLE

	6oz	BTL
Glera Ca'Bolani Prosecco // Friuli-Venezia Giulia // nv	14	56
Glera Jeio Rosé Brut // Prosecco // 2023	16	64
Lambrusco Vecchia Modena // Emilia-Romagna // nv	13	50
Moscato La Spinetta Bricco Quaglia // Piedmont // 2024		60
Pinot Nero/Chard Contratto // Piedmont // 2019		88
BIANCHI, ROSA, & ARANCIA	6oz	BTL
Nero d'Avola/Syrah // Planeta Rosé // Sicily // 2024	14	56
Sauvignon Fantinel // Friuli // 2023	15	60
Pinot Grigio Ca'Bolani // Friuli-Venezia Giulia // 2023	13	52
Chardonnay Andriano Somereto // Alto-Adige // 2024	16	64
Garganega Farina Soave Classico // Veneto // 2024	16	64
Verdeca Naturale Orange Sfera // Puglia // nv	12	48
Chardonnay Elio Grasso // Piedmont // 2022		72
Pinot Bianco Kellerei Terlan // Trentino Alto-Adige // 2023		78
Cortese Villa Sparina Gavi di Gavi // Piedmont // 2024		50
Garganega Inama Foscario Soave Classico // Veneto // 2022		62
Arneis Vietti // Roero // 2024		54
Erbaluce Ferrando // Piedmont // 2023		56
Vermentino Lunae Grey Label // Liguria // 2024		65
Verdicchio Garofoli Podium // Marche // 2022		64
Falanghina Feudi di San Gregorio // Campania // 2023		48
Rare White Blend Regaleali Leone // Sicily // 2022		45
Catarratto Caruso e Minini // Sicily // 2024		48

APERITIVO \$15

SBAGLIATO

campari, vermouth
rosso, prosecco

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello, ginger beer,
prosecco

HUGO

elderflower, mint,
prosecco

COCKTAILS

AMARO MANHATTAN \$17

averna, rye whiskey, orange bitters

CALABRIA PICANTE MARGARITA \$16

chili-infused tequila, peachello, lime, salt

STATEN ISLAND ICED TEA \$16

quattro amari, luxardo amaretto, lemon,
prosecco, coca cola

NOCCIOLA ESPRESSO MARTINI \$17

vodka, frangelico, hazelnut,
borghetti espresso liqueur, caffe

ITALIAN LEMONADE \$14

vodka, orangecello,
fresh-squeezed lemonade

N/AGRONI 0.0 \$14

lyre's london dry, giffard aperitif,
dhos bittersweet



BIRRA

PERONI NASTRO AZZURRO

12oz can, pale lager, italy \$7

ATHLETIC BREWING 0.0 N/A

12oz can, lite lager, milford, ct \$7

MENABREA BIONDA

12oz btl, blond lager, italy \$8

BIRRA DOLOMITI ROSSO

12oz btl, double malt, veneto \$9