

Antipasti Freddi

Bruschetta di Pomodori e Funghi con Insalatina

Grilled Garlic Bread, Marinated Organic Tomato, Wild Mushrooms and Field Greens
\$8

Peperoni Marinati con Gamberi Arrosto e Basilico

Marinated Sweet Bell Peppers with Roasted Shrimp and Basil
\$12

Prosciutto di Parma Dolce con Pere Arrosto e Insalatine

Imported Parma Prosciutto served with Roasted Pears and Baby Greens
\$12

Vitello Tonnato con Cuori di Sedano e Capperi

Roasted Veal Loin and Heart of Celery topped with Tuna Sauce and Capers
\$12

Carpaccio di Filetto di Manzo servito con Baby Rucola e Parmigiano a Scaglie

Beef Tenderloin Carpaccio served with Baby Arugula, Lemon Vinaigrette and Shaved Parmesan Cheese
\$12

Burrata Tradizionale con Pomodori e Olio Organico Siciliano di Pianogrillo

Traditional Burrata with Organic Tomato and Extra Virgin Olive Oil
\$13

Antipasti Caldi

Guazzetto di Cozze con la Bruschetta all'Aglio

Steamed Mussels in a Light Tomato Sauce served with Grilled Garlic Bread
\$10

Portobello al Forno con la Goccia di Caprino

Baked Portobello Mushroom Cap topped with Goat Cheese and Chives
\$11

Cappesante Arrosto con la Cipolla Dolce Confit e la Salsa all'Aragosta

Roasted Sea Scallops served with Sweet Onion Confit and Lobster Sauce
\$13

Insalate

Insalata Mista di Campo con l'Aceto Balsamico di Modena

Baby Field Greens with Aged Balsamic Vinegar from Modena
\$7

Insalata di Pomodori e Insalatina con Gorgonzola

Organic Tomato Salad topped with Crumbled Gorgonzola Cheese and Extra Virgin Olive Oil
\$9

Insalata di Rucola e Scaglie di Parmigiano

Fresh Organic Arugula Salad with Shaved Parmesan Cheese, Lemon and Extra Virgin Olive Oil
\$9

Insalata di Spinacini Freschi con Formaggio di Capra e Mandorle

Baby Spinach Salad with Shaved Almonds and Goat Cheese
\$9

Zuppa

Zuppa del Giorno

Chef's Choice of Soup of the Day
\$8

Risotto

Risotto con la Purea di Asparagi servito con Gamberi Arrosto

Fresh Asparagus Risotto served with Roasted Jumbo Shrimp
\$24

Paste

Pappardelle servite con Ragu alla Bolognese

Homemade Wide Ribbon Pasta tossed with Bolognese style Veal Ragout
\$17

Agnolotti di Ricotta e Spinaci con la Salsa di Mascarpone e Parmigiano

Homemade Pillow Shaped Pasta stuffed with Spinach and Ricotta Cheese, in a Mascarpone and Parmesan
Cream
\$17

Raviolini di Vitello al Sugo d' Arrosto

Homemade Veal Ravioli sautéed with Butter and Herbs, topped with Veal Glace
\$17

Gnocchi di Patate Saltati con Gorgonzola Dolce e Noci

Homemade Potato Gnocchi tossed with Sweet Gorgonzola Cheese and Walnut
\$20

Spaghetti con Gamberi al Sugo di Pomodorini Arrosto Leggermente Piccanti

Spaghetti with Shrimp sautéed in Zesty Oven Dried Tomato Sauce
\$22

Taglierini al Pesto alla Genovese con Calamaretti Saltati

Homemade Taglierini with Genovese Pesto and sautéed Calamari
\$22

Fettuccine ai Frutti di Mare

Homemade Fettuccine sautéed with Daily Selection of Seafood in Light Tomato Sauce
\$22

Pesci

Seguenti Pesci Sono Grigliati a Vostro Gusto e serviti con il Salmoriglio Siciliano e Vegetali del Giorno

Daily Fresh Fish Grilled with Herbs, Olive Oil and Lemon, served with Fresh Vegetables
Salmon \$22 Yellow Fin Tuna \$25 Sea Bass \$28

Salmone al Forno servito con le Zucchine alla Menta e Salsa all'Aragosta

Baked Filet of Salmon with Zucchini and Mint served with Lobster Sauce
\$24

Cernia Arrosto con Asparagi e la Salsa allo Zafferano

Roasted Filet of Grouper served with sautéed Asparagus over Saffron Sauce
\$25

Tonno Saltato servito con Cipolle Dolci e la Salsa di Mostarda

Seared Filet of Yellow Fin Tuna served with Sweet Onions and Whole Grain Mustard Sauce
\$25

Cernia Locale Arrosto con la Salsa ai Pomodorini, Olive e Capperi

Local Roasted Red Snapper served with sautéed Spinach, Cherry Tomatoes, Olive and Capers
\$25

Carni

Petto di Pollo Arrosto servito con Funghi Selvatici, Cipolla Dolce Brasata, Salsa al Marsala

Marinated Farm Raised Chicken Breast on Porcini Mushrooms, sautéed with Braised Onions and served
with Marsala Wine Sauce
\$22

Tagliata di Manzo alla Griglia con Spinaci Saltati e Parmigiano

Grilled 10 oz New York Steak Marinated with Fresh Herbs, served with sautéed Spinach and Shaved
Parmesan Cheese
\$25

Milanese di Vitello servita con Pomodori e Rucola

Veal Milanese served with sliced Tomato and Arugula Salad
\$25

Costoletta di Maiale servita con Funghi Saltati

Roasted Marinated Pork Chop served with Wild Mushrooms and Balsamic Sauce
\$25