

Antipasti Freddi

Bruschetta di Pomodori e Funghi con Insalatina

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

Prosciutto di Parma Dolce con Pere Arrosto e Insalatine

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

Mozzarella Caprese

Ovoline Mozzarella Cheese with Organic Tomato and Extra Virgin Olive Oil
\$12

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

Soup of the day

\$8

Risotto

Risotto agli Asparagi con Gamberoni saltati al Thimo

Imported Carnaroli Rice with Asparagus and Thyme Flavored 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

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 Polpa di Granchio

Homemade Taglierini with Genovese Pesto and Sautéed Jumbo Lump Crab Meat

\$24

Fettuccine all' Aragosta

Homemade Fettuccine in a Spiced, Oven-Dried Tomato Sauce with Maine Lobster Tail

\$26

Pesci

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

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

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

Flounder Arrosto con polpa di Granchio, Porri, Funghi Selvatici e la salsa di Zafferano
Roasted Filet of Flounder served with Sautéed Jumbo Crab Meat, Leeks,
Wild Mushrooms and 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

Carni

Petto di Pollo Arrosto servito con Funghi Selvatici, Cipolla Dolce Brasatae, Salsa al Marsala
Marinated Farm Raised Chicken Breast on Wild Mushrooms, sautéed with Braised Onions
and served with Marsala Wine Sauce
\$22

Tagliata di Manzo alla Griglia con Spinaci Saltati e Parmigiano
Grilled 10oz. New York Steak Marinated with Fresh Herbs, served with Sautéed Spinach
and Shaved Parmesan Cheese
\$25

Filettino di vitello con asparagi e la salsa al Caffè
Roasted Veal Tenderloin with Sautéed Asparagus and Café Sauce
\$25

All orders are subject to 18% gratuity and 6% sales tax. Split orders are subject to a \$7 plate fee.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.