

## *Antipasti*

### **Burrata con Prosciutto**

*Imported Italian burrata, parma ham 15.5*

### **Melanzane alla Parmigiana**

*Eggplant parmigiana 10*

### **Antipasto di Mare**

*Seafood salad, shrimps, calamari, octopus, mussels 15.5*

### **Carpaccio di Carne Tartufato**

*Paper thin raw beef, arugola, parmigiano, truffle oil 13.5*

### **Carpaccio di Pesce**

*Paper thin raw swordfish, capers, lemon dressing 15.5*

### **Caprese**

*Imported buffalo mozzarella, tomatoes, basil 11*

### **Panzanella di Granchio**

*Marinated breads, jumbo lump crab, avocado, red onions 15.5*

### **Gamberetti Scottati**

*Sautéed shrimps, arugola, fresh tomatoes 13.5*

### **Polenta Valdostana**

*Polenta cake, creamy fontina cheese, white truffle oil 10.5*

### **Arancino di Riso**

*Risotto arancino, white truffle creamy sauce 11.5*

## *Zuppe*

7

### **Minestrone**

### **Zuppa del Giorno**

## *Insalate*

7.5

### **Insalata di Spinaci e Balsamico**

*Spinach, goat cheese, pancetta, polenta bites, balsamic glaze*

### **Insalata Rucola**

*Arugola, shaved parmigiano, mushrooms, lemon dressing*

### **Insalata Mista**

*Organic mixed greens, tomatoes*

### **Insalata Caesar**

*Romaine lettuce, polenta bites, caesar dressing*

### **Insalata Rossa**

*Spinach, beets, walnuts, gorgonzola cheese, balsamic glaze*

## *Primi Piatti*

### **Penne alla Rustica**

*Penne, chicken, roasted creamy garlic sauce, broccoli 18.5*

### **Linguine allo Scoglio**

*Linguine, seafood, tomatoes 19.5*

### **Pappardelle Bolognese**

*Homemade pappardelle, veal meat sauce 18.5*

### **Spaghetti Carbonara**

*Homemade spaghetti, egg yolk, pancetta, cream 16.5*

### **Pappardelle in Salsa di Funghi e Salsiccia**

*Homemade pappardelle, sausage, mushrooms, ricotta salata 21.5*

### **Ravioli di Vitello al Marsala**

*Veal stuffed ravioli, mushrooms, marsala 20.5*

### **Spaghetti con Polpette di Agnello**

*Homemade spaghetti, lamb meatballs, goat cheese, tomatoes 20.5*

### **Ravioli di Ricotta e Noci con Gorgonzola e Pere**

*Walnuts and ricotta filled ravioli, gorgonzola sauce and pears 19.5*

### **Gnocchi Sorrento**

*Gnocchi, tomatoes, fresh mozzarella, basil 20.5*

### **Linguine Integrali all'Ortolana**

*Whole wheat linguine, mixed veggies, tomatoes 15.5*

### **Cannelloni di Salmone al Pesto**

*Homemade manicotti filled with salmon,  
mascarpone cheese, pesto sauce 20.5*

### **Ravioli di Melanzane con Pomodoro Fresco**

*Eggplant stuffed ravioli, fresh tomatoes, ricotta salata 18.5*



\*Plate Sharing Charge \$3.5

## Secondi Piatti di Carne

### Scaloppine di Vitello ai Porcini

*Veal scaloppini, porcini mushroom sauce, medallion potatoes 25.5*

### Filetto di Vitello al Ginepro

*Veal tenderloin, juniper berry, beluga lentils 27.5*

### Cotoletta alla Milanese

*Breaded, baked chicken, arugola, tomatoes, lemon dressing 20*

### Filetto al Pepe Verde

*8 oz center cut filet mignon, peppercorn, brandy 35*

### Pollo con Polenta e Gorgonzola

*Chicken scaloppini, polenta, gorgonzola 20*

### Filetto di Maiale con Funghi e Marsala

*Pork tenderloin, prosciutto, mushrooms, marsala, polenta 23.5*

### Veal Chop alla Caprese

*Breaded veal chop, marinated tomatoes, buffalo mozzarella 34.5*

### Pollo Scamorza e Pomodoro

*Chicken scaloppini, smoked mozzarella, tomatoes 20*

### Petto d'Anatra Arrosto con Risotto ai Fichi

*Roasted duck breast, figs risotto, port reduction 29.5*

## Secondi Piatti di Pesce

### Salmone ai Ferri

*Grilled salmon, spinach, lemon sauce 21.5*

### Ippoglosso in Crosta di Pomodori Secchi

*Pan seared halibut, sundried tomato crust 32.5*

### Gamberoni con Prosciutto e Cannellini

*Jumbo shrimps, parma ham, cannellini beans 27.5*

### Capesante con Risotto

*Jumbo scallops wrapped in prosciutto, asparagus, risotto 32.5*

### Filetto di Tonno

*Pan seared Ahi-Tuna, asparagus, lemon sauce 25.5*

### Sea Bass Piccata

*Wild sea bass, caper berries, piccata 32.5*

### Zuppa di Pesce

*Jumbo shrimps, scallops, mussels, clams, Atlantic cod, fresh tomato stew 30.5*

### Pesce Spada alla Griglia con Funghi Portobella

*Grilled swordfish, caramelized onions, portobella mushrooms, balsamic reduction, roasted potatoes 28.5*