

## { · ANTIPASTI · }

**Calamari alla Griglia con Broccoli Rabe al Aglio e Olio**

Grilled Calamari, sautéed Broccoli Rabe, Olive Oil &amp; Garlic

**Torte del Granchio con Arugala mela Preparazione Arancione**

Crab Cakes, Arugala, Apple, Orange Dressing

**Carpaccio & Funghi con Grana Raso, Insalata del fungo, Bambino Arugala, Olio del Tartufo**

Beef Carpaccio with Shaved Grana, Wild Mushroom Salad, Baby Arugala, Truffle Oil

**Suppa di Cozze con Oliva Pomodoro e Peperoni Caldi**

Mussels sautéed Olives, Cherry Peppers, Plum Tomato &amp; Garlic

**Vongola al Forno con Prosciutto Parmesano Peperoni il Aglio**

Baked Little Neck Clams, Garlic, Prosciutto, Red Peppers, Parmesan, Bread Crumbs, Brandy Sauce

**Gambero Saltati con Fagioli, Pomodoro**

Sautéed Shrimp, Tuscan Beans, Sun Dried Tomatoes

**Mozzarella Importata Buffalo, Pomodoro, Pepe Arrostito, Basilico Aceto**

Imported Buffalo Mozzarella, Tomato, Marinated Peppers, Basil Vinaigrette

**Salmoni Affumicato con Cetriolo, Avocado, Barbaforte Panna**

Smoked Salmon, Cucumber, Avocado, Fresh Horseradish Dressing

**Petteine del Mare alla Patella con Arrostita della Barbabietola e Escarole dell' Erba**

Sautéed Sea Scallops, Beets, Escarole, Garlic &amp; Herb

**Insalata de Indivia con mela Gorgonzola del Sherry Vinaigrette**

Endive, Granny Smith Apple, Crumbled Gorgonzola, Sherry Emulsion

## { · PRIMI · }

**Basilico Risotto con I Pettini del Mare**

Basil Risotto, Seared Sea Scallops

**Linguine con Vongola Stranier**

Linguine, Clams, Red or White Clam Sauce

**Tortellini, Pisello, Prosciutto, Misto Funghi Panna**

Tortellini, Peas, Prosciutto, Light Wild Mushroom Cream Sauce

**Fettuccini con Scampi del Golfo**

Fettuccini, Shrimp, Scallions, Peppers, Capers, White Wine

**Pennete Amatriciana con Cipollo pancetta basilica e Pomodoro**

Penne, Onions, Fresh Tomato, Basil, &amp; Bacon

**Gnocchi Bolognese e Vitello Ragu il Pomodoro**

Potato Dumplings, Grounded Veal &amp; Tomato

## { · SECONDI · }

**Salmoni con Barbaforte, Tomato Secco Sole, Fava Pura, Salsa Mostardo Champagne**

Horseradish Crusted Salmon, Sun Dried Tomato, Bean Puree, Mustard Champagne Sauce

**Tunno con Sesame, Risotto Contorno, Zenzero Soy**

Sesame Crusted Ahi Tuna, Vegetable Risotto, Braised Radicchio, Scallion Ginger Soy Sauce

**Fileto di Spigola con Cannelline e escarole del Emulsiani del Limone**

Filet of Stripe Bass over White Canellini Beans and Escarole in Lemon Emulsion

**Gambero con Asparago il Fungo di Portobello**

Seared Shrimp, Asparagus, Portobello, Red Bell Pepper Reduction

**Vitello Scaloppini con Gambero Asparagi il sugo di Pomodoro**

Veal Scaloppini, Chopped Shrimp, Asparagus, Light Plum tomato Sauce

**Vitello con Peperoni Arrostiti Finocchio Fontina con la Salsa del Cognac**

Veal Scaloppini over Roasted Pepper, Fennel, topped Fontina Cheese, Cognac Sauce

**Pollo Arrostito Croccante con la Puree di Patate del Gorgonzola e le Nocciole**

Crisp Roasted Chicken Breast, Gorgonzola Potato Puree &amp; Crushed Walnuts

**Pollo alla Griglia con Melanzana Formaggio della Capra Salsa di Brandy**

Grilled Chicken Breast topped Eggplant, Goat Cheese, Brandy Sauce

**Pollo alla Saltimbocca salvia burro con Spinaci Prosciutto Mozzarella**

Chicken Breast over Spinach topped Prosciutto, Mozzarella Sage Brown Butter Sauce

**Pollo Crostoso dell' anglio e Parmesan con I Funghi dell Ostrica**

Garlic &amp; Parmesan crusted Chicken Breast with Oyster Mushrooms, Port Wine Reduction

**Bistecca con Cipolle Caramellate, Funghi, Chianti Salsa**

Grilled Sirloin, Mixed Mushrooms, Sautéed Onions, Red Wine Reduction

**Crostoso Mignon con Gorgonzola, Zucchina Frito, Au Poivre**

Gorgonzola Crusted Filet Mignon, Fried Zucchini, Barolo Wine sauce

**Nodino di Maiale alla Grigliata**

Grilled Pork Chops, Marsala Wine Sauce

**Agnello Ossobuco**

Slow Roasted Lamb Shank, Natural Juices, Rosemary Potato Puree

**Vitello Valdosana con Funghi**

Veal Chop Stuffed with Fontina Cheese, Prosciutto di Parma, Sherry Wine Mushroom Sauce

**Costoletta di Vitello, Olio dellerba**

Loin of Veal Chop, Herbed Oil

## { · INSALATA · }

**Insalata Di Caesar Tradizionale - Traditional Caesar Salad****Mista Verde del Casa - House Mixed Greens, Cucumber, Cherry Tomato, House Dressing****Insalata Arcobaleno - Tri Color Salad, Roasted Peppers, Lemon Vinaigrette****Arugala, Formaggio del capra, Aceto Balsamico - Arugala, Roasted Red Beets, Goat Cheese, Balsamic Vinaigrette**

## { · ZUPPE · }

**Zuppa di Verdura - Minestrone Soup****Pasta e Fagioli - Pasta and Bean Soup****Bisque Del Gambero - Creamless Shrimp Bisque**