

{ · ANTIPASTI · }

**Calamari alla Griglia con Broccoli Rabe al Aglio e Olio 9**  
*Grilled Calamari, sautéed Broccoli Rabe, Olive Oil & Garlic*

**Salsiccia con Escarola Olio del Tartufo 7**  
*Sweet Italian Sausage, Sauteed Escarole, Truffle Oil*

**Carpaccio & Funghi con Grana Raso, Insalata del fungo, Bambino Arugala, Olio del Tartufo 9**  
*Beef Carpaccio with Shaved Granna, Wild Mushroom Salad, Baby Arugala, Truffle Oil*

**Suppa di Cozze con Oliva Pomodoro e Peperoni Caldi 8**  
*Mussels, sautéed Olives, Cherry Peppers, Plum Tomato & Garlic*

**Vongola al Forno con Prosciutto Parmesano Peperoni il Aglio 8**  
*Baked Little Neck Clams, Garlic, Prosciutto, Red Peppers, Parmesan, Bread Crumbs, Brandy Sauce*

**Gambero Saltati con Fagioli, Pomodoro 10**  
*Sauteed Shrimp, Tuscan Beans, Sun Dried Tomatoes*

**Mozzarella Importata Buffalo, Pomodoro, Pepe Arrostito, Basilico Aceto 9**  
*Imported Buffalo Mozzarella, Tomato, Marinated Peppers, Basil Vinaigrette*

**Salmoni Affumicato con Cetriolo, Avocado, Barbaforte Panna 9**  
*Smoked Salmon, Cucumber, Avocado, Fresh Horseradish Dressing*

**Petteine del Mare alla Patella con Arrostita della Barbabietola e Escarole dell' Erba 10**  
*Sauteed Sea Scallops, Beets, Escarole, Garlic & Herb*

**Insalata de Indivia con mela Gorgonzola del Sherry Vinaigrette 7**  
*Endive, Granny Smith Apple, Crumbled Gorgonzola, Sherry Emulsion*

{ · PRIMI · }

**Gnocchi Bolognese e Vitello Ragu il Pomodoro 14**  
*Potato Dumplings, Grounded Veal & Tomato*

**Tortellini, Pisello, Prosciutto, Misto Funghi Panna 14**  
*Tortellini, Peas, Prosciutto, Light Wild Mushroom Cream Sauce*

**Papardelle con Salsiccia Peperoni Arrostiti Broccoli Rabe Aglio e Olio 14**  
*Papardelle, Roasted Peppers, Broccoli Rabe, Sweet Sausage, Olive Oil & Garlic*

**Pennete Amatriciana con Cipollo pancetta basilica e Pomodoro 14**  
*Penne, Onions, Fresh Tomato, Basil, & Bacon*

**Linguine con Vongola Stranier 15**  
*Linguine, Clams, Red or White Clam Sauce*

**Basillico Risotto con I Pettini del Mare 16**  
*Basil Risotto, Seared Sea Scallops*

{ · SECONDI · }

**Salmoni con Barbaforte, Tomato Secco Sole, Fava Purea, Salsa Mostardo Champagne 17**  
*Horseradish Crusted Salmon, Sun Dried Tomato, Bean Puree, Mustard Champagne Sauce*

**Tilapia con Caperi al Vino Bianco 17**  
*Tilapia, Capers, White Wine Sauce*

**Fileto di Spigola con Cannelline e escarole del Emulsiani del Limone 18**  
*Filet of Stripe Bass over White Canellini Beans and Escarole in Lemon Emulsion*

**Gambero con Asparago il Fungo di Portobello 18**  
*Seared Shrimp, Asparagus, Portobello, Red Bell Pepper Reduction*

**Vitello Saltati con Funghi Asparago salsa di Vino 16**  
*Veal Scaloppini, Sauteed Mushroom, Asparagus, White Wine sauce*

**Vitello con Peperoni Arrostiti Finocchio Fontina con la Salsa del Cognac 16**  
*Veal Scaloppini over Roasted Pepper, Fennel, topped Fontina Cheese, Cognac Sauce*

**Pollo Arrostito Croccante con la Puree di Patate del Gorgonzola e le Nocciole 15**  
*Crisp Roasted Chicken Breast, Gorgonzola Potato Puree & Crushed Walnuts*

**Pollo alla Griglia con Melanzana Formaggio della Capra Salsa di Brandy 15**  
*Grilled Chicken Breast topped Eggplant, Goat Cheese, Brandy Sauce*

**Pollo alla Saltimbocca salvia burro con Spinaci Prosciutto Mozzarella 15**  
*Chicken Breast over Spinach topped Prosciutto, Mozzarella Sage Brown Butter Sauce*

**Insalata di Cesare con Petto di Pollo alla Grigliata 15**  
*Caesar Salad topped with Grilled Breast of Chicken*

**Pollo Crostoso dell' anglio e Parmesan con I Funghi dell Ostrica 15**  
*Garlic & Parmesan crusted Chicken Breast with Oyster Mushrooms, Port Wine Reduction*

**Costoletta di Vitello alla casa 18**  
*Veal Cutlet topped with Asparagus, Melted Mozzarella, Lemon Butter Sauce*

**Nodino di Maiale alla Grigliata 18**  
*Grilled Pork Chops, Marsala Wine Sauce*

**Agnello Ossobuco 18**  
*Slow Roasted Lamb Shank, Natural Juices, Rosemary Potato Puree*

{ · INSALATA · }

**Insalata Di Caesar Tradizionale - Traditional Caesar Salad 6**

**Mista Verde del Casa - House Mixed Greens, Cucumber, Cherry Tomato, House Dressing 5**

**Insalata Arcobaleno - Tri Color Salad, Roasted Peppers, Lemon Vinaigrette 6**

**Arugala, Formaggio del capra, Aceto Balsamico - Arugala, Roasted Red Beets, Goat Cheese, Balsamic Vinaigrette 7**

{ · ZUPPE · }

**Zuppa di Verdura - Minestrone Soup 5**

**Pasta e Fagioli - Pasta and Bean Soup 5**

**Bisque Del Gambero - Creamless Shrimp Bisque 6**