

{ · ANTIPASTI · }

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

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

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

Suppa di Cozze con Oliva Pomodoro e Peperoni Caldi
Mussels, sautéed Olives, Cherry Peppers, Plum Tomato & 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
Sauteed 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
Sauteed Sea Scallops, Beets, Escarole, Garlic & Herb

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

{ · PRIMI · }

Gnocci Bolognese e Vitello Ragu il Pomodoro
Potato Dumplings, Grounded Veal & Tomato

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

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

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

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

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

{ · SECONDI · }

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

Tilapia con Caperi al Vino Bianco
Tilapia, Capers, White Wine 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 Saltati con Funghi Asparago salsa di Vino
Veal Scaloppini, Sauteed Mushroom, Asparagus, White Wine 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 & 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

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

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

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

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

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

{ · 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*