

## Antipasti

Appetizers

|   |         |
|---|---------|
| <b>Carciofini con pistacchio, valeriana e scaglie di parmigiano</b><br>Sautéed baby artichokes with pistachio over mache salad and parmesan cheese            | \$13.95 |
| <b>Mozzarella di bufala con prosciutto di Parma e peperoni arrostiti</b><br>Buffalo milk mozzarella with parma prosciutto and marinated peppers               | \$14.95 |
| <b>Finissima di polipo con olive e agrumi del Mediterraneo</b><br>Paper thin sliced poached octopus served with olives and mixed citrus                       | \$13.95 |
| <b>Carpaccio di manzo con arugola e parmigiano</b><br>Beef fillet carpaccio with arugola and parmesan cheese  | \$14.95 |
| <b>Timballo di zucchine alla parmigiana</b><br>Zucchini parmesan timbale over tomato sauce  | \$11.95 |
| <b>Capesante con purea di fave e aceto balsamico</b><br>Pan seared scallops over fava beans puree with balsamic vinegar reduction                             | \$14.95 |
| <b>Insalata di Granchio e avocados con sedano e zenzero</b><br>Jumbo lump crab meat, avocados, celery, ginger, radicchio and heart of palm, in lemon dressing | \$14.95 |
| <b>Insalata di spinaci con anguria, caprino e mandorle tostate</b><br>Baby spinach salad with watermelon, goat cheese and toasted almonds                     | \$12.95 |
| <b>Insalata mista con pesche pomodori e parmigiano</b><br>Mixed baby greens with peaches, tomatoes and parmesan cheese  | \$10.95 |
| <b>Zuppa del giorno</b><br>Soup of the day  | \$10.00 |

### Cheeses

Choice of three \$13.95; six \$21.95 (for two)

Pecorino di Fossa  
Robiola  
Sotto fieno (Sheep's milk cheese aged under hay)  
Sotto cenere (Cow's milk cheese aged under ashes)  
Ubríaco (Cow's milk cheese aged under Barbera-wine must)  
Foglie di noci (Sheep's milk cheese aged in walnut leaves)

### Cold Cuts

Speck (Smoked prosciutto)  
Salame Genoa  
Prosciutto di Parma  
Salame Felino  
Bresaola  
Soppressata

Executive Chef

Stefano Bosetti

American Express and Cash Only

20% Gratuity for Parties of 6 or more

## Primi Piatti

### Pasta

|  |         |
|--|---------|
| <b>Cannelloni di mozzarella e ricotta di bufala con passata di pomodoro</b>  | \$17.95 |
| Homemade buffalo mozzarella and ricotta cannelloni, tomato sauce, parmesan cheese  |         |
| <b>Strascinati con ragu Bolognese porcini e un tocco di crema</b>  | \$18.95 |
| Large orecchiette pasta tossed in a hearty beef ragu with porcini mushroom and a touch of cream                            |         |
| <b>Gnocchi di patate e rape rosse con fonduta di taleggio e pesto di basilico</b>  | \$17.95 |
| Homemade potatoes and red beets gnocchi with melted taleggio cheese and a touch of basil pesto                             |         |
| <b>Linguine nere con gamberi fagiolini e zafferano</b>   | \$18.95 |
| Homemade black squid linguini with shrimp, string beans, cherry tomatoes and saffron sauce                                 |         |
| <b>Lasagna con carciofi béchamel e parmigiano</b>  | \$17.95 |
| Artichoke lasagna with béchamel sauce and parmesan cheese  |         |
| <b>Ravioli di spinaci e ricotta con crema di tartufo bianco</b>  | \$18.95 |
| Homemade spinach and buffalo ricotta ravioli in white truffle cream sauce topped with shaved truffle pecorino              |         |
| <b>Pappardelle al ragu di vitello con pinoli e uvetta</b>  | \$18.95 |
| Homemade pappardelle tossed with white veal ragu, pine nuts and black raisins  |         |
| <b>Tagliolini al sapore di mare</b>  | \$18.95 |
| Homemade tagliolini with shrimp, scallops, calamari, New Zealand clams, mussels and grape tomatoes in a light tomato sauce |         |

## Secondi Piatti

### Main Course

|   |         |
|---|---------|
| <b>Baccalá con purea di cipelle rosse e porri fritti</b>  | \$26.95 |
| Pan seared chatham cod fish fillet served over red onion puree topped with fried leeks                              |         |
| <b>Trancio di halibut al pistachio con grigliata di vegetali</b>  | \$27.95 |
| Pan seared pistachio encrusted halibut served over mixed grilled vegetables   |         |
| <b>Dentice in brodetto di finocchi e zafferano</b>  | \$28.95 |
| Pan seared red snapper fillet over braised fennel with clams, mussels and saffron broth                             |         |
| <b>Petto d'anatra con ciliege e salsa al merlot</b>   | \$26.95 |
| Pan seared breast of duck in merlot sauce with cherries served with potatoes gratin and caramelized Brussels sprout |         |
| <b>Costolette di agnello in crosta di erbe e salse alla senape</b>  | \$30.95 |
| Herb crusted lamb chops in mustard sauce with roasted red potatoes and sautéed spinach                              |         |
| <b>Medaglioni di vitello con speck e passata di zucchine</b>  | \$29.95 |
| Veal fillet medallions wrapped with speck over puree of zucchini and ratatouille of vegetables                      |         |