

ANTIPASTI

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| zuppa del giorno <i>soup of the day</i> | 7 |
| burrata <i>cream-filled fresh mozzarella w/ grape tomato & basil</i> | 10 |
| prosciutto e frutta di stagione <i>sliced prosciutto di parma w/ seasonal fruit</i> | 12 |
| salmone marinato <i>salmon tartare w/ avocado, scallion & basil</i> | 12 |
| carpaccio di manzo <i>beef carpaccio w/ black truffle puree, arugula & parmigiano</i> | 14 |
| tagliata <i>sliced grilled beef w/ arugula and grape tomato</i> | 14 |
| gamberoni alla griglia <i>grilled prawns w/ arugula, grape tomato & spicy oil</i> | 15 |
| carciofi alla guidea <i>baby artichokes prepared in the classic roman tradition</i> | 12 |
| piatto di salumi <i>chef's selection of sliced italian meats</i> | 15 |
| assortimento di formaggi <i>chef's selection of italian artisan cheeses</i> | 15 |
| piatto misto <i>chef's selection of sliced italian meats and artisan cheeses</i> | 16 |

INSALATE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| rucola <i>arugula, red onion, cannellini beans & parmigiano</i> | 8 |
| tricolore <i>assorted greens w/ spiced walnuts & gorgonzola cheese</i> | 9 |
| carciofi con tartufo <i>raw artichoke, radicchio, white truffle oil and parmigiano</i> | 11 |
| barbabietole <i>roasted beets w/orange segments, mint, pecorino & hazelnut</i> | 9 |
| polpo e patate <i>octopus, baby potatoes, celery & watercress</i> | 11 |
| bufala e heirloom <i>buffalo mozzarella, heirloom tomatoes & white blasamic</i> | 11 |
| fava e scarola <i>escarole, fava beans, pecorino romano & mint</i> | 9 |

20% gratuity will be added for parties of 6 or more

PIZZA

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| margherita tomato, basil, mozzarella | 12 |
| prosciutto e rucola prosciutto di parma, tomato, mozzarella & arugula | 14 |
| robiola e olio di tartufo bianco imported cow's milk cheese & white truffle oil | 14 |
| funghi wild mushrooms, tomato & mozzarella | 14 |
| saracena creamy burrata cheese, fresh tomato & black olives | 13 |
| salsiccia mozzarella, tomato, onions & spicy sausage | 13 |
| quattro stagione tomato, wild mushrooms, artichokes, prosciutto di parma & basil | 14 |

PASTA

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| spaghetti al pomodoro garlic, olive oil, tomato sauce & fresh basil | 14 |
| rigatoni cream, prosciutto cotto, peas & parmigiano | 16 |
| linguini alla vongole wild cockles, garlic, olive oil, red pepper & white wine | 17 |
| orecchiette con cime di rape little ears w/ broccoli rabe, parmigiano & garlic | 14 |
| ravioli di capra con pesto di nocciola goat cheese ravioli w/hazelnut pesto | 15 |
| linguini neri fresh black linguine w/ baby octopus & spicy tomato sauce | 17 |
| tagliatelle alla bolognese fresh pasta ribbons w/ beef, pork & veal ragu | 16 |
| risotto con fava e mais risotto w/ fava beans, snap peas & sweet corn | 15 |
| gnocchi con melanzane arrostiti potato dumplings w/ roasted eggplant, tomato & ricotta salata | 15 |

CARNE & PESCE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| salmone alla griglia grilled organic salmon w/grilled asparagus | 23 |
| branzino alla arrosto roasted mediterranean sea bass on cedar plank w/broccoli rabe | 25 |
| bistecca alla griglia grilled all natural copper ridge NY strip steak w/sauteed spinach | 29 |
| costoletta di maiale con pomodori di heirloom grilled all natural thick cut pork chop w/ heirloom tomatoes | 24 |
| vitello milanese con rucola e pomodorini pan fried veal cutlet w/ arugula and grape tomatoes | 24 |
| pollo al mattone con cipollini e patate free range chicken cooked under a brick w/cipollini onions & red potatoes | 21 |
| bistecca di pesce spada grilled swordfish steak w/salsa verde & peperonata | 23 |
| tonno e fagioli seared yellow fin tuna sliced w/ rosemary scented white beans | 26 |

CONTORNI

6

spinaci / cime di rapa / patate / asparagi
peperonata / funghi / fagioli

Chef Bart Retolatto