

INSALATE

- Misticanza con Scaglie di Parmigiano** 12
Organic Mixed Baby Greens, Shaved Parmesan, Sherry Vinaigrette
- Riccia con Noci Caramellate, Gorgonzola Dolce** 13
Frisee, Caramelized Walnuts, Gorgonzola, Sherry Vinaigrette
- Rughetta con Finocchio, Arance, Olive Nere di Gaeta** 12
Arugula, Fennel, Black Olives, Orange, Cherry Tomato, Lemon Oil
- Tropicale con Cuori di Palma, Avocado, Peperoni arrosto e Mais** 13
Hearts of Palm, Avocado, Roasted Peppers, Radish, Corn
- Insalata di Spinaci con Uvetta, Noci e Caprino** 13
Baby Spinach, Raisins, Walnuts, Goat Cheese, Honey Balsamic Dressing
- Tritato di Carciofini, Sedano, Arugola, Funghi e Parmigiano** 14
Chopped Baby Artichokes, Celery, Mushrooms, Arugula, Parmesan
- Verdurine Bella Blu al Forno a Legna** 14
Brick Oven Chopped Roasted Vegetables, Red Wine Vinaigrette
- Rape Rosse con Scalogno Riccia e Caprino** 14
Roasted Red Beets, Frisee, Shallots, Endive, Goat Cheese, Red Wine Vinaigrette
- Rughetta con Gamberi, Pere e Parmigiano** 16
Sautéed Shrimp, Arugula, Pears, Lime Dressing
- Insalata di Cesare** 13
Traditional Caesar Salad, Croutons, Parmesan

ANTIPASTI

- Tortino Di Melanzane alla Parmigiana** 15
Eggplant Parmigiana, Mozzarella, Tomato Sauce
- Polpettine Di Carne Al Sugo** 15
Classic Meatballs in Tomato Sauce
- Carciofini Scottati con Pistacchio e Valeriana** 17
Sautéed Baby Artichokes, Pistacchio, Mache, Parmesan
- Bocconcini di Bufala con Peperoni arrosto, Pomodoro e Basilico** 18
Fresh Buffalo Mozzarella, Roasted Peppers, Tomatoes, Basil
- Tartara di Tonno con Avocado, Cetrioli, allo Zenzero** 18
Yellow Fin Tuna Tartar, Avocado, Cucumber, Lemon Dressing
- Tortino di Calamari e Carciofini con Valeriana** 18
Squid & Baby Artichokes Cake, Mache, Lemon Dressing
- Polipo alla Griglia con Fagiolini, Pachino e Indivia** 18
Grilled Octopus, French String Beans, Cherry Tomato, Endive, Pesto Dressing
- Calamaretti al Forno con Piselli e Crostino all'Aglio** 18
Brick Oven Baked Calamari, Peas, Tomato, Garlic Crostino
- Frittura di Calamari, Gamberi, Carciofini e Zucchini** 19
Fried Calamari, Shrimp, Artichokes, Zucchini, Lightly Spicy Marinara Sauce
- Insalata di Granseola con Avocado, Cuori di Palma e Riccia** 20
Jumbo Crabmeat, Avocado, Hearts of Palm, Frisee
- Carpaccio di Manzo con Rughetta, Cremini e Pecorino Romano** 21
Raw Filet Mignon Carpaccio, Arugula, Cremini Mushrooms, Pecorino Cheese

Spinaci Saltati 9
Sautéed Spinach

Asparagi al Forno 9
Oven Roasted Asparagus

Patate Arrosto 8
Roasted Potatoes

Rapini 9
Broccoli Rabe

Fagiolini 9
Lemon&Oil String Beans

Bietole Saltate 9
Garlic&Oil Swiss Chard

20% Gratuity is suggested for parties of 6 or larger

PRIMI

- Spaghetti alla Chitarra, Pomodoro Fresco e Basilico** 21
Spaghetti Chitarra, Fresh Tomato and Basil
- Gnocchi con Pomodoro, Mozzarella e Basilico** 21
Gnocchi, Tomato Sauce, Fresh Mozzarella
- Pappardelle Integrali con vegetali organici** 21
Organic Whole Wheat Ribbon Shaped Pasta, Organic Baby Vegetables
- Orecchiette con Salsiccia, Rapini e Peperoncino** 22
Orecchiette, Sweet Sausage, Broccoli Rabe, Red Pepper Flakes
- Casoncelli alla Bergamasca con Guanciale, Burro e Salvia** 21
Veal and Raisin ravioli, Guanciale, Sage and Butter sauce
- Bucatini all'Amatriciana** 21
Bucatini, Guanciale, Onions, Tomato, Pecorino Romano
- Tagliatelle al Pepe Nero con Ragú di Cinghiale e Porcini** 23
Black Pepper Tagliatelle, Wild Boar Ragú, Porcini Mushrooms
- Mezzelune di Ricotta e Spinaci alla crema di Tartufo** 23
Ricotta & Spinach ravioli, Black Truffle Cream sauce
- Ravioli di Carciofi con Pistacchi, Burro e Parmigiano** 22
Artichoke Ravioli, Pistachios, Butter and Parmesan
- Paccheri con Ragú di vitello al profumo di Limone e Rosmarino** 23
Paccheri, Veal Ragú, Lemon Rosemary scent
- Penne al Tonno con Capperi, Origano, Olive di Gaeta e Pomodoro** 22
Penne with Fresh Tuna, Capers, Oregano, Gaeta Olives, Tomato Sauce
- Ravioli all'Astice con punte di Asparagi e Pachino** 24
Lobster Ravioli, Asparagus tips, Cherry Tomato Sauce
- Linguine alle Vongole** 24
Manila Clams, White Wine Garlic, Red Pepper flakes
- Inquire about our gluten free pastas*

SECONDI

- Battuta di Pollo con Misticanza, Mais, Fagiolini e Caprino** 24
Pan Seared Chicken Paillard, Baby Greens, Corn, String Beans, Goat Cheese
- Galletto al Forno in Salsa di Senape con Patate arrosto e Rapini** 27
Pan seared free-range Baby Chicken, Roasted Potatoes, Broccoli Rabe, Mustard sauce
- Filetto di Vitello al Tartufo Nero** 34
Veal tenderloin, Asparagus, Potato Gratin, Black Truffle sauce
- Costolette d'Agnello in Crosta di Pistacchio, purea di Patate al Tartufo e Broccoli** 37
Pistachio Crusted Rack of Lamb, Black Truffle Mashed Potato, American Broccoli
- Bistecca di Manzo alla Griglia con Patate arrosto e Spinaci** 38
Grilled Prime Black Angus Steak, Fingerling Potatoes, Sautéed Spinach
- Salmonella alla Griglia con Verdure saltate in salsa di agrumi** 27
Grilled Atlantic Salmon, sautéed Baby Vegetables, Citrus sauce
- Gamberoni con Insalata di Rucola e Mango** 31
Pan Fried Hawaiian King Prawns, Arugula, Mango
- Tonno ai semi di papavero con Carciofi, Fagiolini in salsa di Soya e Zenzero** 32
Poppy Seed Tuna, Artichokes, String Beans, Cherry Tomatoes, Soy Ginger Dressing
- Branzino Cileno con Vongole e Cozze** 32
Pan-Roasted Chilean Sea Bass, Clams, Mussels, Fava Beans, Cherry Tomatoes
- Filetto di Ippoglosso al Forno con Ragu di Funghi** 34
Pan-seared Halibut, Butternut Squash Sauce, Wild Mushroom

20% Gratuity is suggested for parties of 6 or larger