

## Zuppe

### **Minestrone**

Italian Vegetable Soup

8

### **Stracciatella con Polpette di Pollo**

Spinach, Egg Rags , Parmigiano Cheese and Chicken Meatballs in a Light Chicken Broth

9

## Antipasti e Insalate

### **Fior di Napoli**

Imported Mozzarella di Bufala, Organic Tomato and Fresh Basil

1 2

### **Carpaccio di Manzo**

Slices of Filet Mignon with Asparagus, Black Truffle and Boschetto Cheese

1 6

### **Insalata Carciofi e Arugula**

Raw Baby Artichokes, Wild Arugula, and Parmigiano with Lemon Dressing

1 4

### **Calamari e Limoni Fritti**

Crispy Fried Calamari, Lemon Slices with Romesco Sauce

1 3

### **Insalata Cesare**

Whole Organic Romaine Leaves, Caesar Dressing and Ciabata Crouton

1 0

### **Insalata Tricolore**

Wild Arugula, Treviso Radicchio and Belgium Endive, Balsamic Vinaigrette

1 0

### **Tagliata di Tonno**

Seared Sushi Grade Ahi Tuna, Haricots Vert and Fingerling Potatoes

1 6

### **Capesanti con l'Escarole e Salsa Parmigiano**

Caramelized Cape Main Scallops with Sauteed Escarole and Parmigiano Sauce

1 5

### **Salumi Misti**

Prosciutto di Parma Gran Riserva, Parmigiano Stravecchio and Felino Salame Served with House Made Condiments

1 6

## **Primi**

### **Spaghetti alla Carbonara**

Latini Spaghetti, Guanciale, Quail Egg Yolk, with Parmigiano

**1 5**

### **Tortelli di Rape Rosse**

Homemade Red Beet Tortelli with Butter, Parmigiano and Poppy Seeds

**1 4**

### **Agnolotti di Patate Blu, Tartufo Nero**

Homemade Peruvian Potato Ravioli served with Fresh Black Truffle

**2 5**

### **Orrecchiete con I Cime**

Pugliese Pasta with Rapini, Garlic and Italian Chili

**1 5**

### **Cappellini alla Checca**

Angel Hair Pasta with Organic "Collina" Tomato and Fresh Basil

**1 2**

### **Paccheri Ripieni di Salsicce e Ricotta**

Neapolitan Pasta Stuffed with Ricotta and Sausage, Baked in Tomato Sauce

**1 7**

### **Maccheroncini all'Amatriciana**

Latini Maccheroni with Tomato, Guanciale, Red Onion and Pecorino Cheese

**1 4**

### **Linguine alle Vongole**

Linguine with Manila Clams, Garlic, Parsley, Chili and Extra Virgin Olive Oil

**1 7**

### **Fusilloni con Ragù di Cinghiale e Porcini**

Pastificio Gragnano Pasta with Wild Boar and Porcini Mushroom Ragù

**2 1**

### **Risotto Pomodoro, Piselli e Scampi**

Tomato Risotto with Fresh Peas, Belize Shrimps and a Santa Barbara Giant Spot Prawn

**2 0**

### **Risotto Frutti del Bosco**

Risotto with Wild Mushrooms and Fresh Blueberries

**1 8**

### **Penne Integrale con Pecorino e Noci**

Whole Wheat Pasta with Pecorino Cheese and Hazelnuts

**1 7**

## **Secondi**

### **Cacciucco Toscano**

Clams, Mussels, Scallops, Jumbo Prawn and Rock Cod in a Lightly Spicy Tomato Sauce  
**2 9**

### **Osso Buco con Risotto alla Milanese**

Braised Veal Shank with Saffran Risotto  
**2 8**

### **Tagliata di Manzo**

Sliced Prime Culotte Steak, Wild Arugula, Aged Balsamic Vinegar and Shaved Parmigiano  
**2 1**

### **Petto di Pollo Ripieno d'Erbe Fine con Faggioli all'Uccelletto**

Jidori Chicken Breast Stuffed with Fine Herbs on a Bed of Cannellini Beans  
**1 9**

### **Branzino con Rapini e Salsa di Salmoriglio**

Whole Mediterranean Sea Bass, Herbs Vinaigrette and Sauteed Rapini  
**2 9**

### **Coniglio con Salsa di Olive Nere e Polenta Gialla**

Braised Rabbit with Black Olive Sauce and Soft Yellow Polenta  
**2 6**

### **Bracirole di Vitello con Patate al Forno e Spinaci**

Tomato Braised Veal Rolls, Roasted Potatoes and Sauteed Spinach  
**2 4**

### **Croste di Agnello con Lentichie di Castelluccio, Salsa di Aglio**

#### **Mostarda di Pepperoni Rossi**

New Zealand Lamb Chops, Braised Castelluccio Lentils with Red Bell Pepper Compote  
Garlic Sauce  
**2 9**

### **Quaglia Ripiena con Riso di Venere, Vellutato di Mondragola**

Stuffed Quail with Italian Black Glutinous Rice, Savoy Cabbage served with Ginseng Veloute  
**2 1**

## **Dolci**

### **Panna Cotta di Miele e Lavande**

Honey Lavender Panna Cotta, Pistachio Dust

### **Torta della Nonna**

“Grandmother’s Cake” with Ricotta and Pinenuts

### **Torta di Cioccolato e Lamponi**

Chocolate Raspberry Tarte served with Crème Chantilly

### **Tiramisu**

Traditional Venetian Trifle

### **Affogato di Limone e Prosecco**

Lemon Sorbet Drowned in Sweet Prosecco

### **Gelati Misti**

Selection of Italian Ice Creams

### **Torta di Mela Calda e Finocchio**

Warm Apple Tart, Fennel Cream and Vanilla Ice Cream

### **Pan di Mandorle e Cantuccini**

Traditional Marzipan Cookies and Tuscan Biscotti