

Antipasti

Mozzarella di Bufala Campana con Pomodori, Basilico e Olio di Olive <i>Bufala mozzarella, Heirloom tomatoes, basil, olive oil.</i>	14
Assaggi di Caciocavallo, Pecorino Tartufato, Gorgonzola Dolce <i>Cheese tastings of caciocavallo, pecorino tartufato, gorgonzola dolce.</i>	12
Bruschette Miste di Melanzana, Prosciutto, Ricotta, Pomodori <i>Eggplant, prosciutto, ricotta and tomatoes bruschetta.</i>	11
Assaggi di Mortadella, Prosciutto di Parma, Sorpressata Calabrese e Bresaola <i>Mortadella, prosciutto di Parma, spicy sausage and bresaola sampler.</i>	13
Zuppa di Cozze in Brodo di Scalogni ed Aglio <i>P.E.I. Mussels, garlic and shallots broth.</i>	12
Calamari Fritti Impanati, Marinara Piccante <i>Cornmeal crusted fried calamari, spicy tomato sauce.</i>	13
Capesante al Limone, Risottino e Spinaci <i>Sautéed scallops, white wine, risotto, spinach.</i>	15
Gamberi Saltati con Peperoni, Pomodorini, Sedano e Cannellini <i>Sautéed shrimps, yellow and red peppers, cherry tomatoes, cannellini beans.</i>	14
Melanzane Grigliate Stile Parmigiana <i>Grilled eggplant parmigiana.</i>	11
Verdure e Olive Marinate a Scapece con Crostino <i>Marinated grilled mixed vegetables in sweet and sour sauce, toasted bread.</i>	10
Zuppa di Verdure <i>Mix vegetable soup.</i>	9

Insalate

Insalata Rossa di Cesare, Crostini di Focaccia, Parmigiano <i>Red leaf romaine lettuce, focaccia croutons, parmigiano cheese, Caesar dressing.</i>	9
Insalata Mista Organica, Pomodorini, Carote ed Endivia Belga al Balsamico <i>Organic Mix greens, cherry tomatoes, carrots, endive, balsamic vinaigrette.</i>	9
Rucola, Barbabietole Arrostate, Finocchio, Pistacchi e Gorgonzola <i>Organic baby arugula, roasted beets, fennel, pistachio, gorgonzola.</i>	11
Insalata trecolori con Pinoli e Parmigiano <i>Belgium endive, organic baby arugula, radicchio, pignoli nuts, parmigiano.</i>	10

Wood-Burning Brick Oven Pizza

Margherita Tradizionale <i>Tomato sauce, fresh handmade mozzarella, basil.</i>	13
Bianca con Patate <i>Fresh handmade mozzarella, thin sliced potatoes, rosemary.</i>	14
Sorrentina <i>Tomato sauce, fresh handmade mozzarella, prosciutto, baby arugula and parmigiano.</i>	17
Quattro Formaggi <i>Fresh handmade mozzarella and ricotta, gorgonzola, fontina.</i>	17
All'Amatriciana <i>Tomato sauce, fresh handmade mozzarella, pancetta, onions, pecorino Romano.</i>	14
Gorgonzola e Radicchio <i>Tomato, Fresh handmade mozzarella, Gorgonzola and radicchio.</i>	13
Asiago <i>Spinach pesto, asiago cheese, marinated yellow and red tomatoes</i>	16

Pasta e Risotto

Strozzapreti al Ragu di Cinghiale Selvatico <i>Long handmade rolled pasta, wild boar ragu.</i>	22
Ravioli di Manzo e Spinaci, Salsa ai Porcini <i>Handmade short ribs and spinach ravioli, porcini mushroom sauce.</i>	21
Fettuccini al Nero di Seppia con Gamberi, Capesante, Calamari, Cozze in Salsa Rossa <i>Black squid ink fettuccini, shrimp, scallops, calamari, mussels, pomodoro sauce.</i>	25
Tradizionale Lasagna alla Bolognese <i>Traditional homemade Bolognese lasagna.</i>	20
Gnocchi di Patate al Ragu di Salsiccia, Piselli Novelli, Mozzarella Affumicata <i>Potato dumplings, sausage, sweet peas, smoked mozzarella.</i>	22
Linguine Integrali con Verdure Fresche Organiche in Aglio e Olio <i>Organic whole wheat linguini, organic baby vegetables, garlic and extra virgin olive oil.</i>	20
Paccheri con Melanzane, Pomodorini e Scorzette di Ricotta Salata <i>Large rigatoni, eggplant, cherry tomatoes, shaved ricotta salata cheese.</i>	20
Garganelli al Ragu di Funghi Misti, Asparagi, Crema Bianca al Tartufo <i>Hand rolled penne pasta, wild mushroom ragu, asparagus, truffle cream sauce.</i>	20
Risotto con Radicchio, Parmigiano, Burro e Salvia <i>Risotto, radicchio, parmigiano butter and sage.</i>	21

“Gluten Free And Whole Wheat Pastas Are Available Upon Request \$2 Extra”

Secondi

Spezzatino di Pollo ai Funghi Misti, Olive Nere e Carciofi in Salsa Rossa Piccantina con Broccoli <i>Free range chicken, white and dark meat, olives, artichoke, mushrooms, mildly spicy tomato sauce, broccoli.</i>	21
Braciola di Maiale alla Griglia, Patate al Forno, Cipolle, Peperoncini Calabresi al Vino Bianco <i>Grilled Berkshire pork chop, rosemary roasted potatoes, onions, cherry peppers, white wine sauce.</i>	29
Brasato di Manzo in Ragu Vegetale con Polenta Soffice <i>Braised short ribs, vegetable ragu, soft polenta.</i>	28
Filetto di Manzo alla Griglia, Pure' di Patate Dolci, Asparagi <i>Grilled rib eye, sweet mashed potato, asparagus.</i>	28
Vitello alla Milanese, Rucola, Cipolle Rosse, Pomodorini e Parmigiano <i>Crispy veal cutlet, baby arugula, red onions, cherry tomatoes, parmigiano.</i>	26
Salmone alla Griglia con Scafata di Fagioli e Scarola <i>Grilled wild salmon, scafata of lima beans and escarole.</i>	24
Branzino al Sale con Spinaci e Carote <i>Sea salt crusted Mediterranean sea bass, spinach carrots, olive oil.</i>	26

Contorni

Rapini All'Aglio e Olio <i>sautéed broccoli rabe in garlic and olive oil.</i>	9
Cavoletti e Finocchio Saltati e Caramelizzati <i>Sautéed and caramelized Brussels sprouts and fennel.</i>	8
Patate al Forno <i>Roasted potatoes with rosemary herbs.</i>	6
Pure' di Patate All'Aglio <i>Roasted garlic mashed potatoes.</i>	6
Delizie Dell'Orto Saltati <i>Sautéed mix vegetables.</i>	7

“If You Have A Food Allergy, Please Speak To The Owner, Manager, Chef Or Your Server”