

ANTIPASTI/APPETIZER

*CARPACCIO DI MANZO, SEDANO, PARMIGIANO REGGIANO 12
BEEF CARPACCIO, ARUGULA, CELERY, SHAVED PARMIGIANO REGGIANO, LEMON AIOLI*

*CAPELANTE GIGANTI GRATINATE 13
SEA SCALLOPS, PANKO BREAD CRUMBS, PARSLEY, GARLIC, PINOT GRIGIO*

*CALAMARI E ZUCCHINI FRITTI, SAN MARZANO PICCANTE 11
CRISPY CALAMARI AND ZUCCHINI, SPICY SAN MARZANO*

*BURRATA, POMODORI, MELANZANE 13
CHARRED TOMATO, GRILLED EGGPLANT, CROSTINI AND BALSAMICO*

*COZZE AL VAPORE 12
STEAMED MUSSELS, SAN MARZANO, CHARDONNAY*

INSALATE/SALAD

*PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 14
PARMA HAM, GREEN BEAN, FINGERLING POTATO, MISSION FIGS, SHERRY VINAIGRETTE*

*SALMONE AFFUMICATO 13
SMOKED SALMON, BABY ROASTED BEETS, PURPLE MARBLE POTATOES, SOFT COOKED EGGS, MUSTARD VINAIGRETTE*

*INSALATA FRUTTI DI MARE, ALL'OLIO D'OLIVA 15
STEAMED CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, CALAMARI, SCALLOPS, MAYER LEMON, OLIVE OIL*

*MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, BALSAMICO 14
IMPORTED BUFFALO MOZZARELLA, HEIRLOOM TOMATO, BALSAMICO*

*INSALATA DELL'IMPERATORE CESARE 8
TRADITIONAL CAESAR SALAD WHITE ANCHOVIES, SHAVED REGGIANO, CREAMY DRESSING*

*INSALATA MISTA PROSECCO 9
MIXED ORGANIC GREEN, TOMATOES, CUCUMBERS, FRESH HERBS SIMPLE VINAIGRETTE*

MINESTRE/SOUP

ZUPPA DEL GIORNO 8

PASTA

SPAGHETTI VONGOLE, PINOT GRIGIO 16
FRESH CLAMS, GARLIC, PARSLEY, PINOT GRIGIO (SAN MARZANO IF YOU PREFER)

SPAGHETTI ALTO MARE 17
SHRIMP, CALAMARI, SCALLOPS, MUSSELS, CLAMS, SAN MARZANO TOMATO, PINOT GRIGIO

AGNOLOTTI RIPPIENI DI SPINACI E RICOTTA 15
RICOTTA AND SPINACH STUFFED AGNOLOTTI, CREAMY PARMIGIANO REGGIANO

SPAGHETTI SAN MARZANO, BASILICO 13
SIMPLY SAN MARZANO AND BASIL

RIGATONI CON RAGU' BOLOGNESE 15
RIGATONI PASTA, MEAT RAGU', PARMIGIANO REGGIANO

PESCE/FISH

BRANZINO INTERO PROFUMATO AL ROSMARINO 23
WHOLE MEDITERRANEAN SEA BASS, ROSEMARY, OLIVE OIL

MEDAGLIONE DI TONNO, SCOTTATO IN PADELLA 22
PAN SEARED TUNA LOIN, FRESH HERBS, BROCCOLI RABE

SCAMPI AGLIO PREZZEMOLO, PINOT GRIGIO 23
SHRIMP SCAMPI, GARLIC, PARSLEY AND PINOT GRIGIO

FILETTO DI SALMONE ALLA SENAPE E PROSECCO 17
PAN SEARED SALMON FILET, MUSTARD AND PROSECCO

CARNE/MEAT

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA E FUNGHI 18
VEAL MEDALLIONS, PORTOBELLO MUSHROOM, MARSALA WINE

CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE 24
VEAL CHOP MILANESE STYLE, MIXED ORGANIC GREENS, HEIRLOOM TOMATO

FILETTO DI MANZO, CON PERE E ACETO BALSAMICO DI MODENA 23
BEEF FILET, ROASTED PEARS, PARMIGIANO REGGIANO, MODENA BALSAMICO

TAGLIATA CON MISTO DI VERDURE 22
SEARED SIRLOIN STEAK THINLY SLICED SERVED OVER A BED OF ROASTED VEGETABLES

FORMAGGI/CHEESE

ONE FOR \$8, CHOICE OF THREE FOR \$13
TRUFFLE HONEY, STEWED APRICOT

PROVOLONE PICCANTE
SHARP, SEMI HARD, LOMBARDIA

GORGONZOLA DOLCE
MILD, CREAMY, LOMBARDIA

PECORINOI GRAN CRU
NUTTY, SEMI HARD, SARDINIA

FONTINA VALLE D'AOSTA
RICH SEMI SOFT, VALLE D'AOSTA

PARMIGIANO REGGIANO
PIQUANT HARD, EMILIA ROMAGNA

TALEGGIO
SOFT, MILD, LOMBARDIA

SALUMI/CURED MEAT

ONE FOR \$9, CHOICE OF THREE FOR \$12

*PROSCIUTTO DI PARMA
PARMA HAM*

*SALAME DELLE VALLI
GENOA SALAMI*

*MORTADELLA
CURED MEAT*

*COPPA
CURED MEAT*

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of a food bourn illness