

Dinner

Antipasti

Polipo e Calamari alla Griglia	28
<i>Grilled Tenderized Octopus with Sicilian Vegetable Caponata and Grilled Stuffed Calamari with Vegetables in White Wine Sauce and Polenta</i>	
Burrata con Pomodori Heirloom	24
<i>Burrata Cheese and Heirloom Tomato Salad</i>	
Insalata Tricolore	22
<i>Radicchio, Endive and Arugula Salad with Shaved Parmigiano-Reggiano Cheese</i>	
Scamorza di Bufala Arrostita con Rucola e Pomodorini	24
<i>Roasted Buffalo Scamorza Cheese with Arugula and Tomatoes</i>	
Minestrone di Verdure	20
<i>Vegetables Soup with Basil</i>	

Primi Piatti

Maccheroncini al Ragù d' Agnello	26
<i>Hand Rolled Tube Pasta with Lamb Ragù</i>	
Maccheroni Piacentini al Ragù di Vitello e Zafferano	28
<i>Long Maccheroni with Saffron Veal Ragù</i>	
Ravioli di Vitello in Salsa al Pistacchio	28
<i>Veal Filled Ravioli with Pistachio Sauce</i>	
Taralli alla Salsiccia e Piselli	26
<i>Ring Ricotta Dumplings with Sausage and Green Peas</i>	
Tonnarelli alle Melanzane con Pomodoro Fresco e Mozzarella	24
<i>Squared Spaghetti with Roasted Eggplant, Fresh Tomatoes and Mozzarella</i>	
Garganelli al Sugo di Gallina	26
<i>Homemade Penne with Hen Ragù and Sage</i>	
Risotto alle Verdure e Majorana	28
<i>Carnaroli Risotto with Vegetables and Marjoram</i>	

Piatti Di Pesce

Trancio di Salmone all' Aceto Balsamico	46
<i>Roasted Atlantic Salmon with Balsamic Reduction</i>	
Branzino al Forno con Patatine Novelle, Cipolle e Pomodori San Marzano	68
<i>Roasted Whole Sea Bass New Potatoes, Red Onions and Plum Tomatoes</i>	
Orata Arrosta su Letto di Patate in Salsa al Vino Bianco e Timo	64
<i>Roasted Whole Sea Bream with Potatoes and Thyme in White Wine Sauce</i>	

Piatti Di Carne

Pollo Arrosto Ripieno con Salsiccia	54
<i>Half Roasted Semi Boneless Chicken with Homemade Sausage</i>	

Costoletta di Vitello in Salsa al Marsala	68
<i>Roasted Veal Loin Chop with Marsala Sauce</i>	
Tagliata di Manzo con Polenta Grigliata e Salsa ai Funghi	58
<i>Grilled Sliced Sirloin Steak with Grilled Polenta and Mushroom Sauce</i>	

Contorni

Broccoli Rabe Sauté	20
<i>Sautéed Rapini with Roasted Garlic</i>	
Verdure alla Griglia con Erbe Fini	24
<i>Grilled Vegetables with Fresh Herbs</i>	
Patate Gratinée	18
<i>Potatoes au Gratin</i>	
Giambotta Di Verdure	20
<i>Sautéed Eggplant, Peppers, Zucchini and Potatoes with Fresh Basil</i>	

Chef Mauro's Tasting Menu

Baby Purple Artichokes with Mozzarella and Prosciutto di Parma

Asparagus Risotto

Homemade Penne with Pancetta, Roasted Peppers and Green Peas

Pork Chops Nonna Eufemia Style

Nutella Tiramisù

Tasting Menu \$145.

Gluten Free ~ Vegan ~ Vegetarian ~ Pescatarian options available.