

Crostini misti 8.9o

Carpaccio di manzo 9.9o  
Beef carpaccio

Insalata Caprese 9.9o  
Tomato, Buffalo mozzarella and Basil

Rucola e finocchi con noci 8.9o  
Arugula and fennel salad with walnuts

Cape-sante con purea di fagioli verdi 9.9o  
Sea scallops on lima beans purée

Insalata mista 7.5o  
Mixed greens salad

Crema di asparagi con parmigiano tostato 8.9o  
Asparagus cream with crispy parmigiano cheese

Spiedini di gamberi e calamari serviti sul letto di rucola all'olio e limone 8.9o  
Grilled breaded shrimp and calamari skewers

---

Formaggi / Cheeses

Selection of three 10.0o      five 13.0o      seven 16.0o  
Taleggio, Caciocavallo, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Gorgonzola, Rabiola, Fontina ...

Affettati misti / Cold cuts      Selection of five 14.0o  
Prosciutto di Parma, Salame d'anatra, Coppa, Mortadella, Sopressata, Speck ...

---

Gnocchi di ricotta al Gorgonzola 14.9o  
Ricotta dumplings in a Gorgonzola sauce

Linguine gamberi e ciliegine di pomodori 14.9o  
Linguine with shrimp and cherry tomatoes

Penne con pomodori secchi e formaggio caprino 14.9o  
Penne with sun-dried tomato and goat cheese

Mezze lune ripiene ai funghi saltati al burro e salvia 14.9o  
Mushroom raviolis in a sage and butter sauce

---

Petto di pollo alla Milanese 14.9o  
Chicken breast, Milanese style

Tagliata di manzo al pepe verde e rucola 18.9o  
Ribeye Steak, Tuscan Style

Petto d'anatra con aceto balsamico e miele 17.9o  
Duck breast with a Balsamic vinegar and honey sauce

Salmone in crosta di olive nere in salsa alle mandorle 15.9o  
Broiled salmon in a black olive crust with almond sauce

Filetto di pesce spada coperto di zucchini dorate in salsa di aneto 16.9o  
Zucchini covered swordfish fillet served with dill sauce

**18% gratuity will be added for parties of six or more**

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness