

# DRAGO

## Antipasti e Insalati

*Insalata di Lattughe Novelle* \$7.50

**Mixed Baby Lettuce with Lemon Vinaigrette**

*Insalata Primavera* \$9

**Mixed Greens, Roasted Bell Peppers, Grilled Eggplant and Goat Cheese**

*Insalata Cesare* \$12

**Organic Baby Romaine, Parmesan Panacotta and Ciabatta Crostino**

*Insalata di Spinaci, Pere e Pecorino* \$12

**Organic Baby Spinach, Pears and Sardinian Pecorino Cheese Salad**

*Insalatina Estiva di Vegetali Organici e Formaggio di Capra* \$13.50

**Medley of Organic Baby Vegetables, Micro Greens and Goat Cheese**

*Involantino di Melanzane con Mozzarella e Peperoni all'Acciuga* \$9.50

**Mozzarella wrapped with Roasted Eggplant, Bell Peppers and Anchovies**

*Burratini* \$12.50

**Layers of Diced Heirloom Tomato, Avocado and Burrata Cheese in a Martini Glass with Micro Purple Basil, Balsamic Jelly and Olive Oil**

*Tramenzino di Polenta con Funghi e Fonduta al Formaggio* \$12.50

**Polenta Sandwich with Mushroom Ragu and Cheese Fondue**

*Carpaccio di Tonno con Insalatina di Granghio* \$14.50

**Ahi Tuna Carpaccio with Dungeness Crab Salad and Lemon Grass, Ginger Dressing**

*Salumi Misti con Gnocco Fritto alla Modenese* \$13

**Parma Prosciutto, Spek and Salami served with Fried Bread**

*Carpaccio di Bue con Insalata Riccia, Tartufo, Pere, Parmigiano* \$14

**Beef Carpaccio with a Summer Truffle, Pear and Parmesan Salad**

Zuppe

*Minestrone di Verdure* \$7

**Vegetable Soup**

*Pappa al Pomodoro* \$7

**Bread and Tomato Soup**

Pasta e Risotti

*Capelli D'Angelo al Pomodoro e Basilico* \$13

**Angel Hair Pasta Fresh Tomato and Basil**

*Tortelloni di Zucca alla Salvia* \$15.50

**Our Famous Pumpkin Tortelloni in a Creamy Sage Sauce**

*Pennette con Pomodorini, Mozzarella e Melanzane* \$16.50

**Small Penne with Cherry Tomatoes, Mozzarella and Crispy Eggplant**

*Trenette al Pesto Genovese* \$14.50

**Trenette Pasta with Pesto Sauce**

*Risotto Primavera al Balsamico Vecchio di Modena* \$16.50

**Risotto with Vegetables and Parmesan served with Aged Balsamic Vinegar**

*Risotto al Nero Di Seppie* \$17

**Seafood Risotto with Black Squid Ink**

*Maccheroni con Sarde e Finocchio* \$17

**Thick Spaghetti with Fresh Sardines and Wild Fennel**

*Spaghetti con Bottarga di Tonno* \$16

**Spaghetti with Cured Tuna Eggs**

*Spaghetti al Cartoccio (minimum 2 people)* \$36

**Seafood Spaghetti in Parchment**

*Pappardelle al Sugo di Fagiano e Morelle* \$16.50

**Wide Fettuccine in a Pheasant and Morel Mushroom Sauce**

*Cavatelli Fatti in Casa al Ragù di Capriolo e Porcini* \$16

**Freshly made Cavatelli pasta with Venison Ragout**

*Carne e Pesce*

*Zuppa di Pesce del Mediterraneo, Crostone All'Aglio \$29*  
**Italian Style Bouillabaisse served with Garlic Bread**

*Branzino Alla Griglia \$32*  
**Grilled Mediterranean Striped Bass with Lemon and Extra Virgin Oil**

*Pollo Ruspante al Forno con Patate e Carciofini Croccanti \$22*  
**Oven Roasted, Free Range Chicken with Potatoes and Crispy Artichokes**

*Quaglie Ripiene con Salsiccie, Polenta alla Griglia, Salsa Salvia e Prosciutto \$27.00*  
**Roasted Boneless Quails Stuffed with Sausage, Grilled Polenta, Sage and Prosciutto  
Sauce**

*Coniglio all'Agrodolce \$25*  
**Pan Roasted Rabbit in a Sweet and Sour Sauce**

*Lombatina di Vitello con Funghi Morelle e Carciofi \$34*  
**Veal Chop Served with Morels Mushrooms and Baby Artichokes**

*Carre D'Agnello al Salsa Balsamico e Menta con Timballo di Melanzane \$28.50*  
**New Zealand Roasted Rack of Lamb and Balsamic Mint Sauce served with an  
Eggplant Timbale**

*"Piemontese" Costata Di Bue All'Erbe con Tortino di Funghi e Patate \$35.00*  
**Pan Roasted, Piedmontese Rib Eye Steak Aromatized with Herb Pesto and served with  
Potato Mushroom Tart**