

DINNER MENU

Antipasti e Insalate

Insalata di Cose Buone \$9

Chopped Salad, Cannellini Beans, Avocado, Bleu Cheese and Crispy Prosciutto

Insalata Cesare \$9

Caesar Salad with Parmesan Crostini

Insalata Mista \$7

Mixed Greens, Roma Tomatoes with Balsamic Vinaigrette

Insalata di Lentichie Verdi, Barbabietole e Burrata \$12

Green Lentils, Roasted Beets, Asparagus and Burrata

Quaglie alla Griglia con Insalatina Piccante \$12

Grilled Spiced Boneless Quail Salad

Mozzarella di Bufala e Pomodoro \$10

Bufalo Mozzarella, Tomato, Basil and Olive Oil

Carpaccio di Tonno con Rucola, Condito al Salmoriglio \$14

Ahi Tuna Carpaccio with Arugula, Garlic and Lemon Dressing

~ The Enoteca Menu also Provides Assorted Salumi & Cheeses ~

Minestre/Soups

Zuppa del Giorno \$7.50

Seasonal Soup of the Day

Ribollita di Verdura alla Toscana \$7.50

Vegetable and Bread Soup Tuscan Style

Pizze/Pizzas

La Bomba \$15

Filled Pizza with Mozzarella and Black Truffles

Alla Siciliana \$13

Roasted Eggplant, Baked Ricotta and Basil

Margherita \$11

Mozzarella, Tomato and Basil

Napoletana \$13

Mozzarella, Tomato, Anchovies, Olives and Garlic

Prosciutto e Rucola \$14

Prosciutto, Mozzarella and Arugula

Paste e Risotti/Pasta and Risotto

Linguine con Vongole Veraci \$16

Linguine with Manila Clams, Olive Oil and Garlic

Paccheri con Salsa di Polipo alla Napolitana \$18 **Paccheri Pasta with Baby Octopus and Cherry Tomatoes**

Spaghetti Cacio e Pepe \$12.50
Spaghetti with Pecorino Cheese and Black Pepper
Spaghetti alla Carbonara \$13.50
Spaghetti with Pancetta, Eggs and Cheese
Pennette con Funghi e Gorgonzola \$14.50
Penne with Porcini Mushroom Sauce and Gorgonzola Cheese
Malloreddus Sardi al Ragu d`Agnello \$13
Homemade Sardinian Gnocchi with Lamb Ragu` and Pecorino Cheese
Tortelli di Prugne alla Maria Luigia \$14
Plum stuffed Pasta with Butter and Parmesan
Fusilli alla Bottarga \$18
Voiello Fusilli Pasta with Pressed Tuna Roe, Chili Flake and Olive Oil
Raviolini di Funghi, Salsa al Foie Gras e Tartufo \$14.50
Miniature Ravioli, Foie Gras and Truffle Sauce
Risotto di Mais e Gamberetti \$19
Risotto with White Corn, Huit la Coche and Rock Shrimp
Risotto con Porcini e Mirtilli \$15
Risotto with Porcini Mushrooms and Blueberries

Carne e Pesce/Meat and Fish
Costata di Vitella Gratinata con Erbe Fini \$28.50
Pan Roasted Veal Chop Gratine with Fine Herbs
Coste di Agnello Colorado con Carciofini e Salsa di Menta \$32
Colorado Lamb Chops with Sauteed Artichokes and Mint Pesto
Filetto di Bue al Gorgonzola \$30
Grilled Beef Filet with Gorgonzola Butter and Sweet and Sour Shallots
Bistecca Piemontese alla Fiorentina per Due \$68
Grilled 32 oz. Porterhouse for two
Scaloppine Di Vitello al Limone \$23
Veal Scaloppini with a light lemon sauce, Mashed Potatoes and McGrath Farms Vegetables
Pollo al Girarrosto con Patate Fritte \$18.50
Free-Range Rotisserie Chicken served with Parmesan Fries
Branzino alla Griglia con Salmoriglio \$26
Whole Branzino Grilled and served with a Lemon Garlic Dressing