

## LUNCH 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

**Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil and Olive Oil**

*Carpaccio Di Tonno con Rucola, Condito al Salmoriglio* \$14

**Ahi Tuna Carpaccio with Arugula, Garlic and Lemon Dressing**

### 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

*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 & Garlic**

*Prociutto e Rucola* \$14

**Prosciutto, Mozzarella and Arugula**

### Panini/Sandwiches

*Panino con Bistecca di Bue* \$14

**Beef Tenderloin, Sun Dried Tomato, Horseradish Sauce, Arugula and Shaved  
Parmesan on Foccacia**

*Panino con Pollo* \$12

**Roasted Chicken Salad, Apple Wood Smoked Bacon and Caramelized Onions**

Paste e Risotti

*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

**Sardinian Ear Shaped Pasta with Lamb Ragu and Pecorino**

*Tortelli di Prugne alla Maria Luigia* \$14

**Plum Stuffed Pasta with Butter and Parmesan**

*Raviolini di Funghi, Salsa al Foie Gras e Tartufo* \$14.50

**Miniature Ravioli, Foie Gras and Truffle Sauce**

*Fusilli alla Bottarga* \$18

**Voioello Fusilli Pasta with Pressed Tuna Roe, Chili Flakes and Olive Oil**

*Risotto con 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

*Tagliata Di Bue con Insalata di Pastina* \$19.50

**Grilled Steak Sliced Thin served with Orso Salad, Olive Oil and Lemon**

*Costolette di Vitello alla Milanese* \$24

**Lightly Breaded Sauted Veal Chop with Arugula Salad**

*Salmone con Insalata di Cetriolo e Pesto di Aneto* \$22

**Atlantic Salmon with Cucumber Salad and Dill Mustard Pesto**

*Pollo al Girarrosto con Patate Fritte* \$18.50

**Free Range Rotisserie Chicken Served with Fries**

*Branzino alla Griglia con Salmoriglio* \$26

**Whole Branzino Grilled with Lemon Garlic Dressing**

*Pesce Fresco di Giornata A.Q.*

**Special Daily Fish**