

*Celestino*

RISTORANTE & BAR

MENU

## **SOUP**

**ZUPPA DI LENTICCHIE E CAVOLO**  
Lentil and Kale Soup \$10.50

**ZUPPA DI FUNGHI**  
Mushroom Soup \$11.00

## **SALAD**

**INSALATA COSE BUONE \$18.75**  
Chopped Salad With Grilled Shrimp

**INSALATA DI SPINACI, PERE, E PECORINO \$16.50**  
Baby Organic Spinach With Pear And Pecorino Cheese

**INSALATA DI LATTUGA CON BARBABIETOLE E FORMAGGIO \$15.50**  
Organic Baby Lettuces, Caramelized Walnuts, Apples, Goat Cheese, Red and Gold Beets with Balsamic Dressing

## **APPETIZERS**

**CALAMARI FRITTI CON SALSA AL POMODORO E OLIVE TRAPANESI \$16.95**  
Fried Calamari With Spicy Sauce And Sicilian Green Olives

**BURRATA CAPRESE \$15.50**  
Buttered Mozzarella Cheese, Fresh Tomato, Basil, Olive Oil

**TEGAMINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON RICOTTA E POMODORO\* \$16.50**  
Eggplant Parmesan With Fresh Ricotta Cheese And Tomato Sauce

**TIMBALLO DI FUNGHI CON FONDUTA E TARTUFO NERO \$17.95**  
Mushroom Souffle With Fontina Cheese Sauce And Black Truffles

**PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE \$15.50**  
Prosciutto And Melon

## **TRADITIONAL ITALIAN PASTA & RISOTTO**

**CAPELLI D'ANGELO AL POMODORO FRESCO E BASILICO \$15.95**  
Angel Hair Pasta With Fresh Tomato, Basil, And Garlic

**SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE \$18.95**  
Spaghetti And Meatballs In Tomato Sauce

**SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA \$22.50**  
Spaghetti With Eggs, Bacon, And Parmesan Reggiano

**PENNETTE CON PROSCIUTTO E VODKA \$17.50**  
Penne Pasta With Prosciutto And Vodka Sauce

**PENNETTE ALLA BOLOGNESE \$18.50**  
Penne Pasta With Meat Ragu

**GLUTEN FREE PENNETTE ALLA BOSCAIOLA\* \$18.50**  
Gluten Free Penne Pasta With Mushrooms, Sweet Peas, And Tomato Sauce

**LINGUINI AI FRUTTI DI MARE \$24.95**  
Linguini With Clams, Bay Scallops, Calamari, Shrimps, And Spicy Tomato Sauce

**MACCHERONCINI CON PESTO ALLA GENOVESE \$17.50**  
Homemade Maccheroncini With Traditional Genovese Pesto

**TAGLIOLINI BIANCHI E NERI CON VONGOLE, RUCOLA E POMODORI \$26.95**  
Black Tagliolini With Clams, Wine Sauce, Arugula, And Cherry Tomatoes

**MARCHEGIANI CON FONDUTA DI TARTUFO NERO \$26.95**  
Spiral Pasta With Fontina Cheese And Fresh Black Truffles

**FUSILLONI CON FUNGHI MORELLE E FAVE FRESCHE E PECORINO \$26.50**  
Fusilloni With Morel Mushrooms, Fresh Fava Beans, And Pecorino Cheese

**RAVIOLINI DI CARNE CON CACIO E PEPE \$18.50**  
Raviolini Stuffed With Meat, Cow Cheese, Saffron, And Black Pepper Sauce

**RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA AL POMODORO E BASILICO \$16.95**  
Homemade Ravioli Stuffed With Spinach And Ricotta With Tomato And Basil

**MEZZELUNE D'ANATRA CON SALSA DI FUNGHI E MIRTILLI \$18.95**  
Ravioli Filled With Duck, Mushrooms, And Porcini Blueberry Sauce

**TORTELLONI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA\* \$18.50**  
Tortellini Stuffed With Pumpkin Cream, Butter, And Sage Sauce

**RISOTTO FUNGHI E MASCARPONE \$17.50**  
Risotto With Porcini Mushrooms And Mascarpone Cheese

**RISOTTO CON BARBABIETOLE E FORMAGGIO DI CAPRA \$17.50**  
Risotto With Red Beets And Goat Cheese

**RISOTTO ALL'ACETO BALSAMICO \$17.50**  
Risotto With Aged Balsamic Vinegar And Rosemary

## **MEAT**

**COTOLETTA DI POLLO MILANESE \$22.50**  
Breaded Chicken With Arugula, Tomato, Olive Oil And Lemon

**SALSICCIA ALLA GRIGLIA \$23.50**  
Grilled Italian Sausage With Amarone Wine Sauce And Broccoli

**CONIGLIO AL FORNO \$28.50**  
Roast Rabbit With Black Olive Sauce

**OSSOBUCO ALLA MILANESE \$29.50**  
Veal Shank With Saffron Sauce

**POLLO ALLA PARMIGIANA \$26.50**  
Breaded Chicken With Tomatoes And Mozzarella Cheese

**PETTO DI POLLO PAILLARD ALLA GRIGLIA \$24.50**  
Grilled Thin-Pounded Chicken Breast, Served With Tomato And Arugula

**COSTOLETTE D' AGNELLO \$35.00**  
Grilled New Zealand Lamb Chops served with Grilled Vegetables and balsamic mint sauce

**BRANZINO ALLA GRIGLIA \$28.00**  
Sautéed Branzino Fillet served with Sautéed Spinach and Lemon and Caper Sauce

**BISTECCA ALLA FIORENTINA \$58.00**  
Grilled T-Bone Steak served with Roasted Potatoes and Truffle Sauce

*Celestino*

RISTORANTE & BAR

**WINES BY THE GLASS**

<b>ROSE</b>	<b>Daou</b>	<b>\$14.00</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>Gaetano D Aquino Villa</b>	<b>\$14.00</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>Sonia</b>	<b>\$14.00</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>Diora</b>	<b>\$15.00</b>
<b>GAVI</b>	<b>Del Comune di Gavi</b>	<b>\$15.00</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>Benziger Gaetano D</b>	<b>\$14.00</b>
<b>MOSCATO Di Asti</b>	<b>Aquino</b>	<b>\$14.00</b>
<b>CABERNET</b>	<b>Papa Drago</b>	<b>\$14.00</b>
<b>AMARONE</b>	<b>Gaetano d</b>	<b>\$15.00</b>
<b>NERO DI AVOLA</b>	<b>Aquino Super</b>	<b>\$14.00</b>
<b>CABERNET</b>	<b>Sicilian San</b>	<b>\$16.00</b>
<b>CABERNET RES.</b>	<b>Simeon</b>	<b>\$15.00</b>
	<b>Terrazas</b>	



RISTORANTE & BAR

## WINES BY THE BOTTLE

### VINO BIANCO

102	Prosecco La Tordero Valdobbiadene DOCG	NV	\$48.00
104	Moet Chandon Imperial	NV	\$68.00
201	Pinot Grigio Italo Cescon, Veneto	2016	\$38.00
204	Gavi di Gavi La Scolca, Piemonte	2016	\$48.00
216	Sauvignon Honig, Napa Valley	2013	\$42.00
218	Chardonnay Sonoma Cutrer, Russian River	2017	\$56.00
217	Chardonnay Groth, Napa Valley	2012	\$48.00

### VINO ROSSO

300	Chianti Classico Riserva Banfi	2011	\$48.00
301	Chianti Classico Riserva Massi Villa S.	2011	\$44.00
305	Andrea Barbera D'Alba Batasiolo	2013	\$48.00
307	Nebbiolo D'Alba Franco Costa	2013	\$55.00
309	Dolcetto Di' Alba Borgogno	2013	\$58.00
326	Rosso Di Montalcino Corte di Venti	2013	\$42.00
317	Brunello di Montalcino Gaetano D Aquino	2005	\$78.00
319	Brunello di Montalcino Castello Banfi	2012	\$120.00
346	Barbaresco Corte alla Fiora	2013	\$65.00
400	Amarone Della Valpolicella David Sterza	2010	\$88.00
414	Pio Cesare Oltre	2010	\$68.00
503	Cabernet Papa Drago	NV	\$48.00
505	Cabernet Sauvignon Newton	2016	\$120.00
525	Pinot Noir Acacia	2014	\$58.00
528	Zinfandel Bedrock	2017	\$48.00

FULL WINE LIST AVAILABLE UPON REQUEST