

II Menu

Le Zuppe

Pappa al Pomodoro alla Toscana con Olio Extra Vergine Bread and Tomato Soup Tuscan Style with Extra Virgin Olive Oil	9.00
Minestrone di Verdure Miste alla Genovese Mixed Vegetables Soup with Pesto	10.00
Zuppa di Farro Spelt Barlotti Beans with Season Vegetables	10.00

Dall'Orto

Insalata Rustica Belgium Endive, Radicchio, Walnuts and Apples	16.50
Insalata Frutti Di Mare Mixed Seafood Salad	24.50
Insalata Primavera e Formaggio di Capra Baby Mixed Lettuce with Roasted Peppers, Eggplant and Goat Cheese	13.50
Insalata Cose Buone Chopped Salad with Grilled Shrimp	18.50
Insalata di Spinaci, Pere e Pecorino Baby Organic Spinach with Pear and Pecorino Cheese	15.50
Insalata di Lattughe Miste Baby Mixed Green Salad	7.50

Gli Antipasti

Carpaccio di Pesce Spada con Pinocchio e Arance Swordfish Carpaccio with Orange and Fennel Salad	15.50
Capesante con Fagioli e Salvia Jumbo Scallops with Cannelini Beans and Sage	19.50
*Tegamino di Melanzane alla Parmigiana con Ricotta e Pomodoro Eggplant Parmesan with Fresh Ricotta Cheese and Tomato Sauce	15.50
Zuppetta di Cozze e Vongole Pepate Mussels and Clams in a Light Tomato Broth with Black Pepper	17.50
Calamari Fritti con Salsa al Pomodoro Piccante e Olive Trapanesi Fried Calamari with Spicy Tomatoes Sauce and Sicilian Green Olives	16.50
Carpaccio di Bue con Parmigiano e Capperi Beef Carpaccio with Capers and Parmesan Cheese	15.50
Petto d'Anatra Affumicato con Bietole Smoked Breast of Duck with Red Beet Salad	16.50
*Burrata con Arucola e Pomodorini di Pachino e Peperoni Arrosto Buttery Mozzarella Cheese with Arugula, Cherry Tomatoes, Roast Peppers	16.50
Prosciutto di Parma e Melone Prosciutto and Melon	14.50
*Timballo di Funghi con Fonduta e Tartufo Nero Mushrooms Soufflé with Fontina Cheese Sauce and Black Truffles	17.50

Paste e Risotti

Capelli d'Angelo al Pomodoro Fresco e Basilico	15.50
Angel Hair Pasta with Fresh Tomato, Basil and Garlic	
Tagliolini Bianchi e Neri con Vongole, Rucola e Pomodorini	24.00
Black White Tagliolini with Clams, Wine Sauce, Arugula and Cherry Tomatoes	
Spaghetti con Sarde e Finocchi Selvatici alla Siciliana	15.50
Spaghetti with Fresh Sardines and Wild Fennel	
Linguini con Scampi e Pepe Verde	22.50
Linguini with Shrimp and Green Peppercorn Sauce	
Spaghetti al Cartoccio con Frutti di Mare	28.50
Spaghetti in a Papillote with Mixed Seafood in a Light Tomato Sauce	
Spaghetti Cacio e Pepe	18.50
Spaghetti with cow cheese with Saffron and black pepper sauce	
Farfalle al Salmone Affumicato con Mascarpone e Panna	21.50
Bow Tie Pasta with Smoked Salmon with Mascarpone Cheese Sauce	
Gnocchi di Spinaci con Fontina e Tartufo di Norcia	28.50
Spinach Potato Dumplings with Black Truffle Fondue	
Pappardelle con Fagiano e Morelle	21.50
Wide Fettuccine with Pheasant and Morels Mushrooms	
Pennette con Prosciutto e Vodka	16.50
Penne Pasta with Prosciutto and Vodka Sauce	
Lasagna di Spinaci alla Bolognese	17.50
Homemade Spinach Lasagna with Meat Ragu and Peas	
Mezzelune d'Anatra con Salsa di Funghi e Mirtilli	16.50
Ravioli Filled with Duck, Mushrooms and Porcini Blueberry Sauce	
Risotto al Nero di Seppia alla Veneziana	24.50
Risotto with Mixed Seafood and Squid Ink Sauce Venetian Style	
*Maltagliati con Pesto alla Genovese	16.50
Homemade Wide Fettuccine with Traditional Genovese Pesto	
*Maccheroncini Quattro Formaggi	18.50
Short Tube Pasta with Four Cheeses Sauce	
*Timballo di Pasta Primavera	16.50
Pasta Timball with Mixed Vegetables in an Artichoke Sauce	
*Tortelloni di Zucca al Burro e Salvia	17.50
Tortelloni Stuffed with Pumpkin with Cream, Butter and Sage Sauce	
*Risotto con Barbabietole e Formaggio di Capra	15.50
Risotto with Red Beets and Goats Cheese	
*Risotto all'Aceto Balsamico Invecchiato e Rosmarino	15.50
Risotto with Aged Balsamic Vinegar and Rosemary	

Carne e Pesce

Galletto Ruspante con Patate e Salvia	19.50
Boneless Free Range Chicken with Potatoes and Sage	
Bistecca alla Fiorentina	42.00
T-bone Steak Florentine Style	
Filetto di Bue al Barolo e Patate Arrosto	38.50
Filet Mignon with Barolo Wine with of Roasted Potatoes	
Costolette d'Agnello con Aceto Balsamico e Menta	29.50
Rack of Lamb with Balsamic and Mint	
Lombata di Vitello al Forno con Salsa di Funghi, Patate e Spinaci	58.00
Roasted Rack of Veal with Mushroom Sauce, Roast Potatoes and Spinach	
Filetto di Maiale al Rosmarino	24.50

Pork Tenderloin in a Rosemary Sauce	
Ossobuco alla Milanese	29.50
Veal Shank with Saffron Risotto	
Coniglio al Forno con Salsa di Olive Nere	32.50
Roast Rabbit with Black Olive Sauce	
Scaloppine di Vitello con Salsa ai Funghi Morelle e Fave	38.00
Veal Scaloppini with Morelle Mushroom Sauce and Fava Beans	
Pollo alla Parmigiana con Pomodoro e Mozzarella	26.50
Breaded Chcken Cutlet with Tomatoes and Mozzarella Cheese	
Fish of the Day (AQ)	*Vegeterian (Gluten Free Option Available)