

## Lunch

### *Le Zuppe*

#### *The Soups*

**Minestrone di Verdure** 9.00  
Mixed Vegetables Soup

**Pappa al Pomodoro** 9.00  
Bread and Tomato Soup

### *Dall'Orto*

#### *From the Garden*

**Insalata Fantasia con Tonno Sott'olio** 16.50  
Chopped Salad with Cannellini Beans, Tuna in Olive Oil, Onions, Tomatoes, Green Beans and Aged Balsamic Dressing

**Insalata Rustica** 15.50  
Belgium Endive, Radicchio, Walnuts and Apples

**Insalata Caprese con Pomodoro Fresco e Basilico** 15.50  
Sliced Tomatoes with Fresh Mozzarella Cheese, Basil and Olive Oil

**Insalata Frutti Di Mare** 21.50  
Mixed Seafood Salad

**Insalata Primavera e Formaggio di Capra** 13.50  
Baby Mixed Lettuce with Roasted peppers, Eggplant and Goat Cheese

**Insalata di Lattughe Miste** 7.50  
Baby Mixed Green Salad

**Insalata di Pollo e Vegetali di Campo** 15.50  
Smoked Chicken Salad with Vegetables in a Balsamic Dressing

**Radicchio, Asparagi e Parmigiano Reggiano** 14.50  
Radicchio, Asparagus and Parmesan Cheese

### *Gli Antipasti*

**Tegamino di Melanzane alla Parmigiana** 14.50  
Eggplant Parmesan with Tomato Sauce and Fresh Basil

**Calamari Fritti con Salsa al Pomodoro Piccante e Olive Trapanesi** 14.50  
Fried Calamari with Spicy Tomatoes Sauce and Sicilian Green Olives

**Carpaccio di Bue con Parmigiano, Arucola e Capperi** 14.50  
Beef Carpaccio with Shaved Parmesan Cheese, Arugula and Capers

**Burrata con Pomodorini, Basilico e Peperoni Arrosto** 15.50  
Buttery Mozzarella Cheese with Cherry Tomatoes, Basil, Roasted Peppers

**Prosciutto di Parma con Melone** 14.50  
Prosciutto and Melon

**Gamberetti alla Mediterranea** 15.50  
Marinated Shrimp with Sliced Tomatoes and Cucumbers

**Bresaola della Valtellina con Arucola e Pompelmo**

Thin Sliced Dry Aged Beef with Arugula Salad and Grapefruit **16.50**

*Pasta e Risotti*

**Capelli d'Angelo al Pomodoro Fresco e Basilico** **15.50**  
Angel Hair Pasta with Fresh Tomato, Basil and Garlic

**Lasagna alla Bolognese** **16.50**  
Lasagna with Meat Ragu

**Pennette con Prosciutto e Vodka** **16.50**  
Penne Pasta with Prosciutto and Vodka Sauce

**Maltagliati con Pesto alla Genovese** **15.50**  
Homemade Wide Fettucine with Traditional Genovese Pesto

**Tagliolini Bianchi e Neri con salsa di Capesante e Timo** **19.50**  
Black and White Tagliolini with Scallops in a Thyme Cream Sauce

**Farfalle al Salmone e Panna** **16.50**  
Bowtie Pasta with Salmon and Cream Sauce

**Gnocchi di Spinaci con Fontina e Tartufo di Norcia** **22.50**  
Spinach Potato Dumplings with Black Truffle Fondue

**Marchegiani con Salsiccia, Broccolini e Salsa Arrabiata** **18.50**  
Spiral Pasta with Sausage, Broccolini and Arrabiata Sauce

**Spaghetti alle Vongole** **22.50**  
Spaghetti with Clams in a White Wine, Olive oil and Garlic Sauce

**Tortelloni di Zucca al Burro e Salvia** **17.50**  
Tortelloni Stuffed with Pumpkin in a Cream, Butter and Sage Sauce

**Risotto al Nero di Seppie alla Veneziana** **21.00**  
Risotto with Mixed Seafood and Squid Ink Sauce Venetian Style

**Risotto Porcini e Mascarpone** **18.50**  
Risotto with Porcini Mushrooms and Mascarpone Cheese

**Paglia e Fieno con Zucchini e Aglio** **14.50**  
Green and White Tagliolini with Zucchini and Garlic

**Ravioli di Spinaci e Ricotta Pomodoro e Basilico** **16.50**  
Ravioli Stuffed with Spinach, & Ricotta, in a Tomato and Basil Sauce

**Garganelli Pasta al Cavolfiore** **16.50**  
Short Tube Pasta with Cauliflower, Raisin, Pine Nuts and Pecorino Cheese

*Meat and Fish*

**Filetto di Maiale al Dragoncello** **24.00**  
Pork Loin with Tarragon Sauce

**Straccetti di Bue alla Romana con Pomodoro di San Marzano** **28.50**  
Thin Sliced of Filet Mignon with Peeled Tomato Sauce, Basil and Garlic

**Costoletta di Pollo alla Milanese** **19.50**  
Breaded Chicken Breast with Arugula and Tomato in an Olive oil and Lemon

**Lombata di Vitello al Forno con Salsa di Funghi, Patate e Spinaci** **48.00**  
Roasted Rack of Veal with Mushroom Sauce, Roast Potatoes and Spinach

**Bistecca ai Ferri Marinata alle Erbe con Patatine Fritte** **26.50**  
Sliced Marinated Flat Iron Steak with Fine Herbs Sauce and French Fries

<b>Scaloppine di Vitello al Marsala, Spinaci e Patate Arrosto</b>	<b>25.50</b>
Veal Scaloppini with Marsala Wine Sauce, Spinach and Roasted Potatoes	
<b>Costata di Bue con Pesto d'Erbe Aromatiche e Patate Arrosto</b>	<b>29.50</b>
Ribeye with Fine Herbs, Pesto Sauce and Roasted Potatoes	
Fish of the Day	<b>Gluten Free Option Available</b> <b>A.Q</b>