



GLI ANTIPASTI DELLA CUCINA ITALIANA

Traditional Italian Appetizers

Il salmone marinato agli agrumi e rucola	20	I Gamberi colossali con salsa cocktail*	28	La Tartara di tonno con capperi e olive taggiasche*	30
<i>Thinly Sliced Citrus and Salt-Cured Salmon on Arugula</i>		<i>Colossal Shrimp Cocktail and Mignonette Sauces</i>		<i>Tuna Tartare with Capers and Taggiasca Olives</i>	
La tartare di manzo classica Italiana*	30	La Burrata, Pomodoro e acciughe	22	Il Polpo arrosto con crema di Ceci	20
<i>Beef Tartare with Castelvetro Olives, Capers and EVOO</i>		<i>Burrata, Tomato, Garlic, Onion, Tomato Gelée, Anchovies, EVOO</i>		<i>Pan-Seared Octopus, Chickpea Purée, Broccoli and Cherry Tomato Confit</i>	
La selezione di salumi e formaggi italiani	40	La Zuppetta di Vongole o Cozze	30	I Calamari Fritti	20
<i>Selection of Italian Meat and Cheese</i>		<i>Clams or Mussels with Tuscan Bread, Red or White Sauce</i>		<i>Fried Calamari with Hot Cherry Peppers</i>	

 **Torre Di Frutti Di Mare - Sea Food Tower***
Grande - M/P Colossale — M/P

 **L' Insalata Cesare Servita al Tavolo**
Classic Tableside Caesar Salad for two — 30

I PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALI - Housemade Egg Pasta

Tagliolini — Alle Vongole — with Clams — 28

Tagliatelle — Ragù "Bolognese" — Meat Ragù — 24

Pappardelle — Ragù Cinghiale — Wild Boar Ragù — 24


Gramigna — Salsiccia e Porcini — Pork Sausage Ragù, Mushrooms and Parmesan Cream Sauce — 22

Caserecce — Crema di Gorgonzola e Noci — Gorgonzola Cream with Walnuts — 22

Strozzapreti — Aglio, Olio, Zucchine e Gamberi — Garlic, Olive Oil, Zucchini and Shrimp — 22

Pennette — Primavera — Vegetable Ragu — 20

Potato Gnocchi — Burro e Salvia o Pomodoro — Butter and Sage or Tomato Sauce — 20

 **Pennette alla barbabietola con pesto di asparagi, gamberi e scaglie di mandorle**
Beet Root Pennette with Pesto of Asparagus, Sautéed shrimp & Almond Flakes — 22

I RISOTTI, LE PASTE RIPIENE E LE ZUPPE - Traditional Italian Risottos, Filled Pasta and Soups

Il risotto ai Frutti di Mare	50	I Ravioli tondi all' Astice con caviale rosso	35	Le Crespelle alla Fiorentina	25
<i>Risotto with Seafood Sauté</i>		<i>Lobster Ravioli served with Red Caviar and Brandy sauce</i>		<i>Crepes filled with Ricotta and Spinach</i>	
Il Risotto alle Castagne, Miele e Pecorino	25	Le Mezzelune alla ricotta, funghi porcini e speck	25	La Zuppa del Giorno	18
<i>Risotto with Chestnuts, Honey and Pecorino</i>		<i>Half-moon shaped Pasta filled with Porcini mushrooms and Ricotta sautéed with Parmesan and Speck Cream Sauce</i>		<i>Soup of the Day</i>	
 Il Risotto alla Parmigiana	18				
<i>Risotto with Parmesan Reggiano Cheese</i>					

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.




I SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Di Terra - From the Land

Il petto di Pollo "alla Lucca" 42 <i>Chicken Breast, White Wine Sauce, Capers, Black and Castelvetro Olives, Cherry Tomatoes</i>	La Costoletta di Vitello 68 <i>Milk Fed Rib Veal Chop</i>
Il Petto di Pollo alla Parmigiana o Milanese 42 <i>Bone- In Chicken Parmesan or Milanese</i>	Parmigiana di Melanzane 39 <i>Eggplant Parmesan</i>
<i>Chef's Selection of Meat, Prepared on our Charcoal Grill</i>	
Il Carrè di Agnello con Riduzione di Vino Rosso 86 <i>Domestic Rack of Colorado Lamb with Red Wine Reduction and Mashed Potatoes</i>	Costoletta di Vitello alla Brace con salsa di Porcini 78 <i>Veal Chop Grilled with Fresh Herbs and Porcini Sauce</i>
La Braciola di maiale del Berkshire alla griglia con salsa di mele 65 <i>Double Cut Berkshire Pork Chop Charcoal Grilled with Apple Compote *Chef Suggests Medium Rare</i>	Il Filetto di Manzo al Rosmarino 69 <i>Black Angus Prime Center Cut Filet Mignon 8oz</i>
 Il Carrè di Cervo con Salsa al Fichi e Vino Rosso 65 <i>Imported D'Artagnan Venison Rack with Fig Reduction and Red Wine Sauce *Prepared Medium Rare</i>	La Tagliata di Manzo 54 <i>Black Angus Prime Center NY Strip 12oz</i>
	La Fiorentina Toscana 180 <i>38 oz Black Angus Prime Well's T-Bone</i>

Di Mare - From the Sea

Fresh Fish Prepared on our Charcoal Grill - Showcased Friday - Saturday

Trancio di Tonno con riduzione di balsamico e cipolle caramellate 68 <i>Yellow Fin Tuna Loin, Sautéed Spinach, Caramelized Onions and Balsamic Reduction</i>	Halibut alla 'Don Pino' (tradizionale Calabrese) 56 <i>Halibut 'Alla Pino' Traditional Calabrese Style</i>
Capesante alla crema di zafferano 48 <i>Pan-Seared Colossal Diver Sea Scallops, Creamy Saffron Sauce, Red Caviar</i>	Gamberi gratinati con panatura al Parmigiano 46 <i>Colossal Shrimp, lightly dusted with Parmigiano Reggiano, breadcrumbs, parsley, and EVOO</i>
 Sogliola alla Mugnaia M/P <i>Fresh Wild North Sea Dover Sole, Lemon Sauce, pan-seared and filleted table side</i>	Cacciucco per due M/P <i>Tuscan Seafood Stew for two</i>

I CONTORNI

Side Dish

I Rapini 13 <i>Broccoli Rabe</i>	Gli Spinaci saltati al limone, aglio e peperoncino 13 <i>Spinach sautéed with Lemon, Garlic, and Chili pepper</i>	Gli spicchi di patate fritte al rosmarino e parmigiano reggiano 11 <i>Roasted Potatoes with Rosemary and Parmesan</i>
Gli asparagi gratinati alla pancetta e parmigiano 11 <i>Green Asparagus, Bacon and Parmesan Gratin</i>	Le Verdure grigliate 11 <i>Grilled Vegetables</i>	

A gratuity of 22% will be added to parties of 6 or more

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.*