



TOSCANA



CONTORNI

SIDE DISHES

rustic rosemary roasted potatoes
garlic mashed potatoes
sautéed asparagus & shallots
sautéed garlic spinach & mushrooms
steamed vegetables
assorted grilled vegetables

✓ lacto-ovo vegetarian
🌿 plant-based

*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ANTIPASTI

*CARPACCIO DI MANZO
beef tenderloin carpaccio, arugula,
Parmigiano-Reggiano, lemon-infused virgin olive oil

CAPRESE ✓
slow-roasted tomatoes, buffalo mozzarella,
basil, extra virgin olive oil emulsion

SFORMATINO DI PEPERONI
CON FONDUTA DI PARMIGIANO
roasted bell pepper flan, creamy Parmesan sauce

CARPACCIO DI POLPO
CON PATATE AL VAPORE
ED EMULSIONE DI LIMONI AMALFITANI
octopus carpaccio, warm fingerling potato salad,
Amalfi lemon vinaigrette

*CODE DI SCAMPI
CON SALSA DI POMODORINI
E LARDO DI COLONNATA
sautéed jumbo shrimp, cherry tomato sauce,
lardo di colonnata

FRITTO DI CALAMARI
fried calamari, tomato-pepperoncino aioli sauce

CARCIOFI RIPIENI ✓
CON FUNGHI PRATAIOLI E PECORINO
stuffed artichokes, pecorino,
Parmesan, oyster mushrooms, arugula,
tomato-balsamic vinaigrette

INVOLTINI DI MELANZANE
eggplant rolls, Prague ham & smoked scamorza
stuffing, tomato sauce, Parmesan

INSALATA DI VERDURE ARROSTO 🌿
roasted Roma tomatoes, zucchini,
sweet red onions, romaine lettuce, arugula,
hazelnut-pepperoncino vinaigrette

INSALATA DI SPINACI ✓
CON POMODORINI ARROSTO E OLIVE
TAGGIASCHE
baby spinach, goat cheese,
roasted cherry tomatoes, Kalamata olives

INSALATA CAESAR
classic Caesar, traditional garnish

ZUPPE

MINISTRONE ALLA GENOVESE ✓
assorted vegetables, potato, beans,
Genovese pesto

ZUPPA DI FAGIOLI E SALCICCIA
white beans, sweet sausage, pasta

PASTA e RISOTTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
AL FORNO
handmade pasta ribbons, béchamel sauce,
Parmigiano-Reggiano, minced beef tenderloin,
garlic, fresh herbs

TAGLIOLINI CARBONARA
tagliolini, pancetta, egg yolk-Parmesan sauce

CAPELLINI D'ANGELO ALLA
SORRENTINA ✓
angel hair, tomato sauce, buffalo mozzarella

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
CON FONDUTA DI PARMIGIANO
Modena meat tortellini, Parmesan-ham sauce

LINGUINE CIOPPINO
linguini, lobster, littleneck clams, mussels,
calamari, shrimp, monkfish,
roasted cherry tomatoes

PENNETTE SAN GIMIGNANO
penne, roasted porcini mushrooms,
rosemary-laced meat sauce

PENNETTE PRIMAVERA
AL TARTUFO 🌿
SALTATI CON VERDURE MISTE E TARTUFO
plant-based penne, asparagus, artichokes,
spring onions, cherry tomatoes, black truffle

GNOCCHI A MODO TUO
AI QUATTRO FORMAGGI | AL PESTO
AL POMODORO FRESCO
hand-rolled potato dumplings
choice of sauce: four cheese | pesto | tomato

RISOTTO AI PORCINI ✓
MANTECATO CON RICOTTA
porcini mushroom risotto, ricotta cream,
fried basil

RISOTTO ALL'ARAGOSTA
arborio rice, Maine lobster pieces, Italian parsley

TRIO TOSCANA
tagliolini carbonara, lobster risotto,
pesto gnocchi

CHEF'S PASTA SPECIAL
as described by your waiter

SAMPLE ONLY – SUBJECT TO CHANGE

SECONDI

*BRANZINO DEL MEDITERRANEO
CON VERDURINE ALLA GRIGLIA,
IN SALSA DI CAPPERI E LIMONE
Mediterranean sea bass, grilled vegetables,
lemon caper sauce

*SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
sautéed Dover sole, steamed potatoes,
lemon-parsley brown butter emulsion

*ARAGOSTA FRA DIAVOLO
CON TAGLIOLINI
Maine lobster, tagliolini, garlic, chili peppers,
Italian parsley, tomato sauce

*FILETTO DI MANZO
ALLA FIORENTINA
CON CROSTA AL GORGONZOLA
filet mignon, melted gorgonzola crust,
sautéed spinach, creamy summer corn,
Brunello red wine reduction

OSSO BUCO ALLA MILANESE
braised veal shank, saffron risotto

SCALOPPINE DI VITELLO
AL MARSALA
veal scallopini, Marsala wine sauce

SCALOPPINE DI VITELLO
AL LIMONE
veal scallopini, Ligurian lemon sauce,
Italian parsley

*COSTATA DI VITELLO
AI FUNGHI PORCINI
grilled bone-in milk-fed veal chop,
sautéed Piedmont porcini mushroom sauce

*COSTATA DI VITELLO
ALLA MILANESE
pounded thin, breaded bone-in milk-fed veal chop,
Roma tomatoes, radicchio, arugula

*AGNELLO ARROSTO
CON RIPIENO DI SALCICCIA PICCANTE,
SPINACI E MELANZANE
roasted stuffed lamb loin, spicy soppressata
sausage, spinach, aubergine stiletto, tomato jam

MAIALINO ARROSTO
CON SPINACI SALTATI
E FREGOLA DI FUNGHI SPUGNOLE
crispy roast suckling pig, sautéed spinach,
creamy fregola-morel mushroom ragout

POLLO AL FORNO AL PROFUMO DI
LIMONE E CROSTA DI PARMIGIANO
CON GIARDINIERA E PATATE AL ROSMARINO
roasted Parmesan-crusted lemon chicken,
rustic rosemary roasted potatoes,
vegetable jardinière