



# 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

### CARPACCIO DI POLPO

*CON PATATE AL VAPORE  
E EMULSIONE DI LIMONI*

octopus carpaccio, warm fingerling potato salad, lemon vinaigrette

### \*CODE DI SCAMPI

*CON SALSA DI POMODORINI  
E LARDO DI COLONNATA*

sautéed shrimp, cherry tomato sauce, lardo di colonnata

### FRITTO DI CALAMARI

fried calamari, tomato-pepperoncino aioli sauce

### CARCIOFI RIPIENI

*CON FUNGHI PRATAIOLI E PECORINO ✓*

stuffed artichoke bottom, pecorino, Parmesan, oyster mushrooms, arugula, tomato-balsamic vinaigrette

### INVOLTINI DI MELANZANE

eggplant rolls, cured ham & smoked scamorza stuffing, tomato sauce, Parmesan

### INSALATA DI VERDURE ARROSTO 🌱

roasted vegetable tian, 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, garlic,  
fresh herbs

### TAGLIOLINI CARBONARA

tagliolini, pancetta, egg yolk-Parmesan sauce

### CAPELLINI D'ANGELO ALLA SORRENTINA ✓

angel hair, tomato sauce, buffalo mozzarella

### TORTELLONI ALLA GENOVESE CON FONDUTA DI PARMIGIANO INFUSA AL MARSALA

Genovese-style roasted veal tortellini,  
Parmesan fondue, Marsala wine 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

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

carnaroli rice, lobster pieces, Italian parsley

### TRIO TOSCANA

tagliolini carbonara, risotto all'aragosta,  
gnocchi al pesto

### CHEF'S PASTA SPECIAL

as described by your waiter

## SECONDI

### \*BRANZINO DEL MEDITERRANEO CON VERDURINE ALLA GRIGLIA, IN SALSA DI CAPPERI E LIMONE

Mediterranean sea bass, fennel-saffron, capers,  
hazelnuts, lemon confit, herb salad

### \*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,  
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, lemon sauce, Italian parsley

### SCALOPPINE DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

veal scallopini, sautéed porcini mushroom sauce

### \*COSTOLETTE D'ABBACCHIO FRITTE

roman-style breaded lamb chops, aubergine  
stiletto, tomato jam

### MAIALINO ARROSTO CON SPINACI SALTATI

E FREGOLA DI FUNGHI SPUGNOLE  
crispy roasted 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-crusting lemon chicken,  
rustic rosemary roasted potatoes,  
vegetable jardinière