



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

*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,
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

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

*COSTATA DI VITELLO
AI FUNGHI PORCINI
grilled bone-in milk-fed veal chop,
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-crusted lemon chicken,
rustic rosemary roasted potatoes,
vegetable jardinière