

## ANTIPASTI / Appetizers

**Burrata Cheese, San Daniele Prosciutto & Truffle Sauce Over 'Crostone'** \$12

### **Antipasto della Casa**

House Selection of Cured Meats and Cheeses,  
Roasted Peppers, Bruschetta \$12

### **Crostini & Cacciatorino**

Chicken Livers Pate' 'Crostini' and Salame \$8

### **Melanzane alla Parmigiana**

Baked Eggplant, Tomato, Basil, Reggiano \$8

### **Bruschetta**

Fresh Tomato, Garlic, Basil on Country Bread \$6

### **Polpettine al Sugo**

Chef Francesco's Veal and Pork Meatballs,  
San Marzano Tomato Sauce \$8

### **Polpo Marinato alla Griglia**

Grilled Marinated Spanish Octopus with Caperberries  
and Sundried Tomatoes \$12

### **Cozze alla Marinara**

Canadian Mussels, Pinot Grigio, Garlic \$8

### **Calamaretti Fritti**

Fried Calamari \$8

## ZUPPE & INSALATE

### **Soup of the Day**

\$7

### **Mozzarella e Peperoni Arrosto**

Fiordilatte Mozzarella with Roasted Bell Peppers \$8

### **Romana e Gorgonzola**

Romaine Heart with Gorgonzola Dressing \$8

### **Rucola e Reggiano**

\$7

### **Insalata Tricolore**

\$7

### **'Carpaccio'di Rape con Feta Greca**

Red and Golden Beets 'Carpaccio', Greek Feta Cheese,  
Endive and Arugula \$10

## PRIMI / First Courses

### *Specialty of the House*

### **Tagliatelle alla Bolognese** \$10

Tagliatelle Artigianali with Classic Bolognese Ragù  
Slowly Cooked for Eight Hours

### **Spaghetti Organico Cacio e Pepe** \$10

Pecorino Romano, Tellicherry Peppercorns

### **Pappardelle alla Fiorentina** \$10

Smoked Pancetta, Cognac, Pink Sauce

### **Linguine del Lavorante** \$10

Sweet & Hot Sausage, Tomato, Cream, Reggiano

### **Gnocchi con Gamberi e Pomodoro** \$12

Homemade Potato Gnocchi, Gulf Shrimp, Fresh Tomato

### **Linguine alle Vongole** \$14

New Zealand Clams in their shell

### **Lasagna alla Bolognese** \$10

Bolognese Ragù, Besciamella Sauce, Reggiano

### **Rigatone Organico alla "Puttanesca"** \$10

San Marzano Tomato, Anchovies, Black Olives, Capers  
and Garlic

ORGANIC WHOLE WHEAT PASTA & GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE. ADD \$1.00

## SECONDI / Main Courses

All our meats are sourced from **Pino's Prime Meats** on Sullivan Street

### Pollastrello alla 'Diavola'

Charred ½ Cornish Hen, Marinated with Paprika,  
Rosemary & Garlic \$17

### Petto di Pollo Organico Arrosto

Organic Chicken Breast, Herbed Breadcrumbs, Extra  
Virgin Olive Oil, Lemon Juice and Pinot Grigio \$17

### Costa di Manzo Brasata al Barolo

Braised Short Rib of Beef, Barolo, Polenta \$19

### Salmone Arrosto

Roasted Wild Scottish Salmon, Garlic & Rosemary \$19

### Fegato di Vitello alla Salvia

Pan Seared Calf Liver, Butter & Sage \$19

### Branzino Intero al Forno

Whole Mediterranean Sea Bass, Garlic, Rosemary \$19

### Bistecchina Tuttopepe

Seared Peppered Skirt Steak, Cream, Brandy \$19

### Spiedino di Gamberoni

Grilled Jumbo Shrimp and Vegetables Skewer \$19

## CONTORNI / Sides

Sauteed Spinach \$6

Roasted Potatoes \$4

Sauteed Broccoli Rapa \$7

Truffled Polenta & Wild Mushrooms \$8

## DOLCI / Desserts \$7

Panna Cotta con Frutti di Bosco

Tiramisù

Gelato e Sorbetto Artigianale (ask Server)

Ricotta Cheesecake

Fondente al Cioccolato Con Gelato

Creme Caramel

Affogato al Caffè

Cantucci e Vinsanto

## VINI DOLCI / sweet wines

Moscato El Calie', Borgo Maragliano \$8

Ruby Port, Sandeman \$8

Vinsanto, Castello di Querceto \$14

20 yrs Old Tawny Port, Sandeman \$14

*party of 6 or more, 20% gratuities added*

## WINE LIST

<b>Vino Rosso</b>			Glass/Bottle
121	<b>Chianti</b> , Melini, Borghi d'Elsa	Toscana	7 / 24
122	<b>Nero d'Avola</b> , Affreschi	Sicilia	7 / 24
123	<b>Negramaro-Primitivo-Cab</b> , Neprica, Tormaresca	Puglia	7 / 24
124	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , Vallevo'	Abruzzo	7 / 24
126	<b>Pinot Noir</b> , Chalten Reserva	Argentina	8 / 27
133	<b>Cannonau di Sardegna</b> , Filieri, Cantine Dorgali	Sardegna	8 / 27
127	<b>Malbec</b> , Sensual, Bodega Valentin Bianchi	Argentina	9 / 30
128	<b>Cabernet-Montepulciano</b> , Integolo, Sada	Toscana	10 / 33
129	<b>Cabernet Sauvignon</b> , Sensual, V. Bianchi	Argentina	10 / 33
148	<b>Merlot, Cabernet, Tempranillo</b> , Monastir XII	Spain	11 / 36
			<b>Bottle</b>
130	<b>Dolcetto d'Alba</b> , Fratelli Giacosa	2011 Piemonte	39
131	<b>Primitivo</b> , Torcicoda, Tormaresca	2011 Puglia	45
132	<b>Chianti Classico</b> , Peppoli, Antinori	2010 Toscana	52
140	<b>Secco, Bertani</b> (Corvina, Sangiovese, Cab, Syrah)	2009 Veneto	55
141	<b>Sagrantino di Montefalco</b> , Triacca	2007 Umbria	68
149	<b>Syrah</b> , Maroccoli, Planeta	2008 Sicilia	75
147	<b>Barbaresco</b> , Cè Vanin, Rivetto	2008 Piemonte	75
142	<b>Barolo</b> , Serralunga d'Alba, Rivetto	2008 Piemonte	85
143	<b>Brunello di Montalcino</b> , Poggio di Sopra	2007 Toscana	85
150	<b>Sangiovese, Cab, Merlot</b> , Sergioveto, Rocca Macié	2008 Toscana	90
144	<b>Amarone della Valpolicella</b> , Villabella	2006 Veneto	98
145	<b>Tignanello</b> , Antinori (Sangiovese, Cabernet)	2009 Toscana	145
146	<b>Guado al Tasso</b> , Antinori (Cab, Merlot, Cab Franc)	2009 Toscana	145

## Vino Bianco e Rosato

			By the Glass / or Bottle
102	<b>Pinot Grigio</b> , Mandrarossa	2012 Sicilia	7 / 24
103	<b>Chardonnay</b> , Hanging Vine, Parcel 4	2011 California	7 / 24
104	<b>Vermentino</b> , La Cala, Sella e Mosca	2011 Sardegna	8 / 27
105	<b>Sauvignon Blanc</b> , Armador, Odfjell	2012 Chile	8 / 27
106	<b>Gavi</b> , Ernesto Picollo	2012 Piemonte	8 / 27
107	<b>Falanghina</b> , Feudi di San Gregorio	2012 Campania	11 / 36
108	<b>Assyrtiko</b> , Hatsidakis	2012 Santorini	45

## Vino Spumante

113	<b>Lambrusco di Castelvetro DOC</b> , Toccacielo	NV Emilia R.	36
114	<b>Prosecco DOC</b> , Cupcake Vineyards	NV Veneto	9 / 30
115	<b>Bellini</b> , Canella	NV Veneto	9 / 30
116	<b>Franciacorta Brut</b> , Montenisa - Metodo Classico	NV Lombardia	55
117	<b>Franciacorta Brut Rosè</b> , Montenisa -Metodo Classico	NV Lombardia	55

## Champagne

118	<b>Roland Champion</b> , Grand Cru	NV France	87
119	<b>Bruno Paillard</b> , Brut Premier	NV France	105

## Birra, beer \$6

1	<b>Peroni</b>	Lager	Italy
2	<b>Amstel Light</b>	Lager	Holland
3	<b>Blue Point</b>	Toasted Lager	New York
4	<b>Lagunitas IPA</b>	Ale	California
5	<b>Bittburger Premium</b>	Lager	Germany
6	<b>Duvel</b>	Ale	Belgium