

ANTIPASTI / Appetizers

Antipasto della Casa

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

Carpaccio di Manzo Classico

Thinly Sliced Beef, Rucola, Reggiano Shavings \$8

Melanzane alla Parmigiana

Baked Eggplant, Tomato, Basil, Reggiano \$7

Bruschetta

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

Polpettine al Sugo

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

Funghi Ripieni

Baked Champignon, Reggiano, Pecorino Toscano,
Mascarpone, Prosciutto, Herb Breadcrumbs \$8

Cozze alla Marinara

Canadian Mussels, Pinot Grigio, Garlic \$8

Calamaretti Fritti

Fried Calamari \$8

ZUPPE & INSALATE

Insalata Caprese

Fresh Mozzarella, Tomato, Basil \$8

Zuppa del Giorno

Soup of the Day \$6

Romana e Gorgonzola

Romaine Heart with Gorgonzola Dressing \$7

Rucola e Reggiano

\$7

Insalata Tricolore

\$7

Panzanella

Country Bread, Tomato, Cucumber, Roasted Pepper,
Red Onion, Basil \$7

PRIMI / First Courses \$9

Specialty of the House

Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle Artigianali with Classic Bolognese Ragù
Slowly Cooked for Eight Hours

Spaghetti Organico Cacio e Pepe

Pecorino Romano, Tellicherry Peppercorns

Penne Rigate Organiche all'Arrabbiata

Spicy Tomato Sauce, Garlic, Peperoncino

Linguine al Pesto Genovese

Pesto Genovese, Basil, Pignoli Nuts

Pappardelle alla Fiorentina

Smoked Pancetta, Cognac, Pink Sauce

Gnocchi con Gamberi e Pomodoro \$12

Homemade Potato Gnocchi, Gulf Shrimp, Fresh
Tomato

Bucatini all'Amatriciana

Bucatini Artigianali, Pancetta, Peperoncino,
Pecorino Romano

Spaghetti Organico alla Puttanesca

Tomato, Anchovies, Black Olives, Garlic, Capers

Linguine del Lavorante

Sweet & Hot Sausage, Tomato, Cream, Reggiano

Lasagna alla Bolognese

Bolognese Ragù, Besciamella, Reggiano

ORGANIC WHOLE WHEAT PASTA & GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE