



..

## ANTIPASTI

### SCAMPI ALLA VENEZIANA

shrimp in prosecco, garlic, lemon sauce over creamy parmesan polenta 15

### ARANCINI DI RISO

deep fried carnaroli rice balls with mozzarella chefs tomato sauce 15

### CARPACCIO DI MANZO

beef filet carpaccio, stravecchio shaved pecorino toscano, arugula, capers, lemon truffle oil 16

### BURRATA

creamy burrata, arugula, crostini black truffle EVOO 16

### PIADINA

flatbread, crispy parma prosciutto, fresh arugula, whipped buffalo ricotta drizzled spicy honey grana padano shavings. 15

### PORTOBELLA

topped with house made fennel sausage provolone cheese, aged balsamic glaze 15

### POLPETTE

our signature hand rolled three meat meatballs house tomatoes sauce, crostini. 12

### CALAMARI

crispy fried fresh calamari banana peppers spicy tomato 16

### TAGLIERE TOSCANO

unique selection of cheese and charcuterie crostini Tuscan pate & Castelvetrano olives 23

### CHEF'S CIABATTA BREAD 6

## SOUP & SALAD

### ZUPPA DEL GIONO 9

### MISTA

mixed greens, walnuts, gorgonzola dolce green apples, honey balsamic 10

### BARBABIETOLA

roasted beets, rucola, goat cheese, golden raisins, white balsamic vinaigrette. 12

### CESARINA

romaine, house made caesar dressing shaved Reggiano, focaccia croutons, crispy prosciutto 10

### CAPRESE

fresh mozzarella, tomatoes, basil pesto balsamic reduction 14

## PASTA

all pastas are homemade

### PAPPARDELLE CON CINGHIALE

Tuscany's national dish- wild boar ragu 26

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

clams, mussels, shrimp & squid with fresh tomatoes white wine, EVOO 29

### RAVIOLI DI CAVOLO NERO

homemade tuscan kale ravioli chef's fresh tomato sauce, romano cheese 24

### TAGLIATELLE AI FUNGHI SELVATICI

fettuccini, wild mushrooms & truffle 25

### FETTUCCHINI AL RAGU BOLOGNESE

chef Nicola's three-meat Bolognese ragu. 24

### TUSCAN NIDO

handmade unique raviolo, egg, parsley, lemon-zested ricotta, peppercorn & butter sage parmesan. 28

### GNOCCHI CON GAMBERI

potato gnocchi, shrimp, creamy pesto sun-dried tomatoes 28

### LASAGNE

Nicola's three-meat Bolognese ragu, mozzarella parmesan & béchamel 26

### RISOTTO AL BOLGHERI ROSSO

imported arborio rice, homemade sausage, bolgheri rosso vino, grana padano 33

## CARNE & PESCE

### PESCHE DEL GIORNO

chef's selection of daily fish seasonal vegetable MP

### COSTOLETTA ALLA MILANESE

crispy Tuscan seasoned breaded pork chop, arugula tomatoes, shaved regiano, roasted potatos 34

### CAPELANTE ALLA SALTIMBOCCA

sea scallops, prosciutto & sage, balsamic truffle glaze & salsa verde, arugula risotto. 44

### VITELLO ALLA CAPRESE

veal scaloppini, fresh mozzarella & tomato Genovese fettuccine. 35

**MARSALA OR PICATTA** available upon request. 33

### BRASSATO

chianti braised angus beef short rib, peas & carrots, homemade gnocchi 39

### POLLO MUGELLO

chicken scaloppine, black truffle and porcini pesto fontina cheese, fettuccine 33

**MARSALA OR PICATTA** available upon request 30

### CIOPPINO

chef nicola's signature dish Livorno fisherman style seafood stew 42

**ANY NIGHT IS A SPECIAL NIGHT WITH  
CHEF NICOLA'S DAILY SPECIALS.**

## SPARKLING

PROSECCO cangrande, veneto 9/36  
PROSECCO EXTRA DRY primaterra, veneto 44  
PROSECCO SUPERIORE villa serena veneto 49  
SPARKLING ROSE acinum, veneto 10/39  
MOSCATO francesca colletion 10/40  
LAMBRUSCO vecchia modena emilia romagna 9/36  
FRANCIACORTA BRUT ferghettina lombardy 69  
CHAMPAGNE RESV BRUT laurent lequart France 85  
CHAMPAGNE veuve clicquot, France 125

## VINO BIANCO

PINOT GRIGIO conti, veneto 9/36  
PINOT GRIGIO maso poli, trentino 49  
CHARDONNAY match book,california 9/36  
CHARDONNAY ca'momi, napa valley 12/44  
CHARDONNAY scagliola piemonte 55  
CHARDONNAY frog's leap, napa valley 79  
CHARDONNAY benovian, russian valley, california 99  
ROSE masseria borgo dei trulli puglia 9/36  
PECORINO collefrisio, marche 12/45  
VERNACCIA DI SAN GIMINIANO signano  
toscana 12/46  
RIESLING karl jodef, germani 39  
MOSCATO stella, piemonte 9/36  
RIBOLLA GIALLA ronco dei tassi,  
friuli-venezia giulia 49  
VERMENTINO s'eleme,sardegna 44  
VERDICCHIO cantine valle tritana, marche 44  
TREBBIANO masciarelli, abruzzo 39  
CORTESE castelvero, piemonte 39  
GRECO DI TUFO montesole, campania 49  
FIANO DI AVELLINO cantina fiorentino, campagna 48  
ARNEIS ,lodali piemonte 49  
KERNER isarco, alto adige 49  
GRILLO gorghi tondi, sicilia 44  
NOSIOLA san michele, trentino 55  
CODA DI VOLPE terredora di paolo, campania 59  
GAVI fontanassa piedmont 49  
SOAVE corte giacobbe, veneto 46  
FALANGHINA luna turchese campania 42  
SAUVIGNON BLANC la plaia, chile 10/39  
SAUVIGNON BLANC casa marin, new zealand 53  
SAUVIGNON BLANC san leonardo, friuli 65

## PRIVATE EVENT ROOMS

for parties of 14-90 guests

available for luncheons, brunches, dinners, meetings,  
rehearsals receptions, birthdays

Private Patio Parties Up to 40 guests  
Monthly Wine Dinners with Chef Nicola  
Private Cooking with Chef Nicola

dinner menu is available for carry-out  
wine list @ retail prize for carry-out

## VINO ROSSO

CHIANTI RISERVA dante di fiorenza,toscana 9/36  
CHIANTI CLASSICO RISERVA castelli, toscana 54  
CHIANTI CLASSICO RISERVA masse di greve, toscana 79  
CHIANTI CLASSICO RISERVA casa emma, toscana 109  
SUPER TUSCAN Madonna nera toscana 44  
SUPER TUSCAN i pini fattoria di basciano, toscana 65  
SUPER TUSCAN guado al melo bolgheri rosso, rute 79  
SUPER TUSCAN bolgheri rosso,caccia al piano toscana 139  
SANGIOVESE governo, toscana 46  
VINO NOBILE DI MONTEP RISERVA svetoni toscana 59  
CABERNET SAUV hybrid, california 9/36  
CABERNET SAUV lion's ridge alexander valley. 12/49  
CABERNET SAUV cappiddazzu, terre siciliane 70  
CABERNET SUV brendel, napa valley 89  
CABERNET SAUV quilt, napa valley 139  
CABERNET SAUV stag's leap, california 179  
CABERNET SAUV caymus, napa valley 199  
PINOT NOIR , tricky rabbit chile 9/36  
PINOT NERO cantina valle isarco,alto adige 54  
PINOT NOIR la crema, california 79  
MONTEPULCIANO cantina miglianico, abruzzo 9/36  
MONTEPULCIANO tenuta ulisse, abruzzo 46  
ZINFANDEL zen of zin, california 10/39  
ZINFANDEL jigar dry creek valley, california 66  
MALBEC la espera, argentina 10/39  
MALBEC fazio, argentina 54  
AGLIANICO ,montesole, campania 49  
TAURASI terredora, campania 89  
BARBERA terre del tartufo, piemonte 10/39  
BARBERA D'ASTI bricco dei guazzi,piemonte 49  
NERO D'AVOLA san nicola sicilia 45  
FRAPATTO gorghi tondi,sicilia 49  
PRIMITIVO. trulli puglia 46  
GAGLIOPPO statti, calabria. 49  
TEROLDEGO bottega vinaia, trentino-alto adige 52  
SALICE SALENTINO RISERVA li veli, puglia 49  
MONTEFALCO SAGRANTINO colpetrone, umbria 63  
MERLOT revelry, washington 46  
SYRAH "syra" uggiano, toscana 42  
REFOSCO,torre rosazza friuli 54  
TEMPRANILLO torremoro, spain 43  
LACRIMA DI MORRO velenosi marche 48  
DOLCETTO D'ALBA pecchenino, piemonte 49  
CANNONAU di sardegna, kiri, sardegna 44  
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA terre di verona, 13/49  
AMARONE monte zovo, veneto 79  
AMARONE acinum, veneto 119  
AMARONE marchesi biscardo, veneto 155  
AMARONE speri, veneto 189  
BARBARESCO rocche dei 7 fratelli, piemonte 79  
BARBARESCO RISERVA punset, piemonte 95  
LANGHE ROSSO gia, piemonte 13/49  
BAROLO reverdetto, piemonte 76  
BAROLO mauro molino, piemonte 95  
BAROLO alesandro rivieto, piedmont 129  
BAROLO giacomo borgogno, piemonte 199  
ROSSO DI MONTALCINO camigliano, toscana 44  
BRUNELLO DI MONTALCINO uggiano, toscana. 89  
BRUNELLO DI MONTALCINO la tanuta toscana 109  
BRUNELLO DI MONTALCINO fanti ,toscana. 129  
BRUNELLO DI MONTALCINO madonna nera Toscana 155  
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA terra rossa  
toscana 199

Please inform us about any food allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish, and eggs  
may increase your risk of foodborne illness.

A Service charge of 20% will be added to your check for parties of 5 or more. Let us know if you have 3 or more checks in your party,  
as it take time for your server to split. A split charge of \$2 for salads and \$ 5 for entrees.