



DINNER MENU

ANTIPASTI

CAPELANTE ALLO ZAFFERANO  
scallops, saffron, prosecco, leeks 16

EGGPLANT ROLLATINI  
eggplant parmesan style, 3 tomatoes sauce  
pesto genovese 13

CARPACCIO DI MANZO  
beef filet carpaccio, stravecchio shaved parmesan  
arugula, capers, lemon truffle oil 14

BURRATA  
prosciutto di Parma, burrata, greens  
black truffle EVOO 16

PIADINA  
flatbread, house made fennel sausage  
gorgonzola dolce, wild mushrooms  
fig balsamic glaze 13

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

FRITURA DI CALAMARI & GAMBERETTI  
crispy fried fresh calamari & gamberetti  
spicy tomato 16

TAGLIERE TOSCANO  
unique selection of cheese and charcuterie  
crostini & castelvetro olives 19

SOUP & SALAD

ZUPPA DI GIORNO ~ chef's daily soup

MISTA  
mixed greens, walnuts, gorgonzola dolce  
honey balsamic 9

CESARINA  
romaine, house made caesar dressing  
shaved Reggiano, croutons 9

CAPRESE  
fresh mozzarella, tomatoes, basil pesto  
balsamic reduction 14

CHEF'S CIABATTA BREAD 6

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

PASTA

PAPPARDELLE CON CINGHIALE  
tuscany's national dish- wild boar ragu 25

SPAGHETTI AL TONNO FRESCO  
ahi tuna, capers olives, grape tomatoes  
white wine, EVOO 26

TAGLIATELLE AI FUNGHI SELVATICI  
fettuccini, wild mushrooms & truffle 24

GNOCCHI CON GAMBERI  
potato gnocchi, shrimp, creamy pesto  
sun-dried tomatoes 25

TUSCAN NIDO  
handmade unique raviolo, egg, parsley, lemon-zested  
ricotta, peppercorn & butter sage parmesan. 25

LASAGNE  
nicola's three-meat bolognese ragu, mozzarella  
parmesan & béchamel 25

HOUSE MADE PASTA  
tomato basil, alfredo, aglio olio, bolognese  
available upon request  
ADD: MEATBALL, CHICKEN, SHRIMP, SAUSAGE

RISOTTO TOSCANO  
carnaroli rice, beef tenderloin, wild mushrooms  
chianti red wine, pecorino 35

CARNE & PESCE

PESCHE DEL GIORNO  
chef's selection of daily fish served  
with zucchini boats. MP

CARRE D'AGNELLO  
roasted rack of lamb, mint lemon sauce  
roasted potatoes, vegetables 45

CAPELANTE ALLA SALTIMBOCCA  
sea scallops, prosciutto & sage, balsamic truffle glaze &  
salsa verde, arugula risotto. 42

VITELLO ALLA CAPRESE  
veal scaloppini, fresh mozzarella & tomato  
Genovese fettuccine 34  
**VEAL MARSALA OR PICATTA 32**

TAGLIATA AI FERRI  
filet tenderloin, tuscan herbs, chianti reductions  
roasted potatoes, vegetables 44

POLLO MUGELLO  
chicken scaloppine, black truffle and porcini pesto  
fontina cheese, fettuccine 29  
**POLLO MARSALA OR PICATTA 26**

CIOPPINO  
chef nicola's signature dish Livorno fisherman style  
seafood stew 44

THANK YOU FOR YOUR PATRONAGE

## SPARKLING

PROSECCO cangrande, veneto 9/33  
PROSECCO EXTRA DRY col dorato, veneto 36  
PROSECCO SUPERIORE nani rizzi, valdobbiadene 49  
LAMBRUSCO quattro mani emilia romagna 9/33  
SPARKLING ROSE acinum, veneto 9/33  
FRANCIACORTA BRUT ferghettina lombardy 63  
CHAMPAGNE RESERVE BRUT laurent lequart France  
82  
CHAMPAGNE veuve clicquot, France 115

## VINO BIANCO

PINOT GRIGIO conti, veneto 9/36  
PINOT GRIGIO maso poli, trentino 46  
CHARDONNAY match book,california 9/36  
CHARDONNAY ca'momi, napa valley 12/46  
CHARDONNAY scagliola, piemonte 45  
CHARDONNAY jigar, russian valley, california 49  
CHARDONNAY frog's leap, napa valley 79  
CHARDONNAY vie di romans, friuli-venezia giulia 89  
ROSATO fattoria di basciano, toscana 9/36  
RIESLING karl jodef, germani 39  
MOSCATO stella, piemonte 9/33  
RIBOLLA GIALLA ronco dei tassi,  
friuli-venezia giulia 49  
VERMENTINO s'eleme,sardegna 39  
PECORINO collefrisio, marche 12/44  
VERDICCHIO cantine valle tritana, marche 36  
TREBBIANO masciarelli, abruzzo 36  
VERNACCIA DI SAN GIMINIANO signano  
toscana 12/46  
CORTESE castelvero, piemonte 39  
GRECO DI TUFO montesole, campania 44  
FIANO DI AVELLINO 'nuance', campagna 39  
ARNEIS ,lodali piemonte 48  
KERNER isarco, alto adige 49  
GRILLO colossi, sicilia 44  
NOSIOLA san michele, trentino 48  
CODA DI VOLPE terredora di paolo, campania 40  
GAVI santa vittoria, piedmont 49  
SOAVE corte giacobbe, veneto 46  
FALANGHINA quatro mani, abruzzo 40  
SAUVIGNON BLANC la plaia, chile 9/36  
SAUVIGNON BLANC spy valley, new zealand 46  
SAUVIGNON BLANC san leonardo, friuli 59

## 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 44  
CHIANTI CLASSICO RISERVA masse di greve, toscana 69  
CHIANTI CLASSICO RISERVA casa emma, toscana 89  
SUPER TUSCAN rigoletto, toscana 44  
SUPER TUSCAN i pini fattoria di basciano, toscana 59  
SUPER TUSCAN guado al melo bolgheri rosso, rute 75  
SUPER TUSCAN il borro, toscana 139  
SANGIOVESE governo, toscana 46  
CILIEGIOLO vignaioli del morellino di scansano,toscana 44  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA crociani  
toscana 46  
CABERNET SAUV hybrid, california 9/40  
CABERNET SAUV lion's ridge alexander valley. 12/46  
CABERNET SAUV cappiddazzu, terre siciliane 60  
CABERNET SUV quilt, napa valley 69  
CABERNET SAUV brendel, napa valley 99  
CABERNET SAUV stag's leap, california 159  
CABERNET SAUV caymus, napa valley 189  
PINOT NOIR , tricky rabbit chile 9/36  
PINOT NERO serafini & vidotto veneto 49  
PINOT NOIR la crema, california 79  
MONTEPULCIANO cantina miglianico, abruzzo 9/36  
MONTEPULCIANO cataldi madona, abruzzo 49  
BARBERA quatro mani, piemonte 10/44  
BARBERA D'ALBA SUPERIORE bricco delle olive,  
piemonte 65  
NERO D'AVOLA prodigo, sicilia 45  
PRIMITIVO soletto, puglia 44  
GAGLIOPPO statti, calabria. 46  
TEROLDEGO bottega vinaia, trentino-alto adige 52  
SALICE SALENTINO li veli, puglia 43  
MONTEFALCO SAGRANTINO colpetrone,umbria 69  
MERLOT revelry, Washington 46  
SYRAH "syr", toscana 36  
TEMPRANILLO tremoro, spain 43  
LACRIMA DI MORRO velenosi marche 42  
AGLIANICO ,montesole, campania 49  
TAURASI terredora, campania 79  
DOLCETTO D'ALBA pecchenino, piemonte 44  
CANNONAU di sardegna, kiri, sardegna 44  
ZINFANDEL zen of zin, california 9/36  
ZINFANDEL jigar dry creek valley, california 59  
MALBEC la espera, argentina 9/34  
MALBEC decera, argentina 44  
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA terre di verona, 12/39  
AMARONE monte zovo, veneto 69  
AMARONE acinum, veneto 119  
AMARONE degani,veneto 136  
AMARONE marchesi biscardo, veneto 155  
AMARONE speri, veneto 169  
BARBARESCO rocche dei 7 fratelli, piemonte 69  
BARBARESCO RISERVA punset, piemonte 95  
NEBBIOLO paitin, piemonte 49  
BAROLO reverdetto, piemonte 66  
BAROLO mauro molino, piemonte 85  
BAROLO mirafiore, piedmont 119  
BAROLO giacomo borgogno, piemonte 165  
ROSSO DI MONTALCINO camigliano, toscana 44  
BRUNELLO DI MONTALCINO uggiano, toscana. 79  
BRUNELLO DI MONTALCINO collosorbo, toscana 115  
BRUNELLO DI MONTALCINO fossacolle ,toscana. 159  
BRUNELLO DI MONTALCINO casanova di neri,toscana165  
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA terra rossa  
toscana 179

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 \$ 4 for entrees.