



Our abbreviated dinner menu will be available
for Saturday, May 4 & Sunday May 5

ANTIPASTI

CALAMARI ~ crispy fried fresh calamari, banana peppers, spicy tomato 16

POLPETTE ~ our signature hand rolled three meat meatballs
house tomatoes sauce, crostini 15

EGGPLANT ROLLATINI ~ eggplant parmesan style, chef's 3 tomatoes sauce,
pesto Genovese 16

TAGLIERE TOSCANO ~ unique selection of cheese and charcuterie, crostini,
tuscan pate, castelvetrano olives 23

ARANCINI ~ deep fried carnaroli rice balls with 3-cheeses, chefs tomato sauce 15

CARPACCIO DI MANZO ~ beef filet carpaccio, stravecchio shaved parmesan,
arugula, capers, lemon truffle oil 16

CAPRESE ~ fresh mozzarella, tomatoes, basil pesto, balsamic reduction 15

INSALATE

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

CESARINA ~ romaine, house made caesar dressing shaved reggiano,
focaccia croutons, crispy prosciutto 10

CHEF'S ROSEMARY CIABATTA BREAD 6

DINNER ENTREES

BRANZINO ~ grilled Mediterranean sea bass, prosecco, leaks & saffron dressing,
potatoes & seasonal vegetable 46

TAGLIATELLE AI FUNGHI SELVATICI ~ fettuccini, wild mushrooms & truffle 25

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

PENNE LAZIO ~ Imported penne pasta, homemade fennel sausage, peas tomato &
vodka cream sauce, pecorino Romano 29

VITELLO & CAPESANTE ~ veal scaloppini, scallops, fontina, mascarpone,
vermentino white wine, creamy tagliatelle 39

GNOCCHI PESTO E GAMBERI ~ potato gnocchi, shrimp, ricotta, sun-dried
tomatoes fresh pesto Genovese 28

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

SPARKLING

PROSECCO cangrande, veneto 9/36
PROSECCO EXTRA DRY primaterra, veneto 44
PROSECCO SUPERIORE villa serena veneto 49
PROSECCO ROSE acinum, veneto 10/40
MOSCATO francesca colletion 10/40
LAMBRUSCO settecani 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 giuseppe campagnola piemonte 9/36
CHARDONNAY ca'momi, napa valley 12/44
CHARDONNAY scagliola piemonte 55
CHARDONNAY handley, anderson valley 70
CHARDONNAY benovian, russian valley, california 99
ROSE SANGIOVESE pietranera, Toscana 9/36
PECORINO collefrisio, marche 12/44
VERNACCIA DI SAN GIMINIANO signano
toscana 12/44
TREBBIANO masciarelli, abruzzo 10/39
MOSCATO D'ASTI, pitule piemonte 9/36
SAUVIGNON BLANC john's bay, chile 10/39
SAUVIGNON BLANC anna's way, new zealand 52
SAUVIGNON BLANC san leonardo, friuli 69
RIESLING karl jodef, germani 39
RIBOLLA GIALLA ronco dei tassi, friuli-venezia 54
VERMENTINO s'eleme, sardegna 49
VERDICCHIO cantine valle tritana, marche 48
CORTESE castelvero, piemonte 42
GRECO DI TUFO *vinicola forno*, campania 54
FIANO DI AVELLINO nuance, campagna 49
ARNEIS ,lodali piemonte 54
KERNER isarco, alto adige 49
GRILLO gorghi tondi, sicilia 45
NOSIOLA san michele, trentino 56
CODA DI VOLPE terredora di paolo, campania 59
GAVI fontanassa piedmont 49
SOAVE corte giacobbe, veneto 54
FALANGHINA luna turchese campania 45

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 10/39
CHIANTI CLASSICO RISERVA castelli, toscana 54
CHIANTI CLASSICO RISERVA masse di greve, toscana 79
CHIANTI CLASSICO RISERVA casa emma, toscana 109
SUPER TUSCAN rigoletto, toscana 49
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
RED BLEND, monte volpe california 12/44
CABERNET SAUV hybrid, california 10/39
CABERNET SAUV sebastopol oaks sonoma. 12/46
CABERNET SAUV cappiddazzu, terre siciliane 70
CABERNET SUV brendel, napa valley 89
CABERNET SAUV quilt, napa valley 139
CABERNET SAUV stag's leap, california 189
CABERNET SAUV caymus, napa valley 199
PINOT NOIR , tricky rabbit chile 10/39
PINOT NERO de bon, friuli 54
PINOT NOIR la crema, california 79
MONTEPULCIANO cantina miglianico, abruzzo 10/39
MONTEPULCIANO tenuta ulisse, abruzzo 49
ZINFANDEL zen of zin, california 10/39
ZINFANDEL jigar dry creek valley, california 66
MALBEC la espera, argentina 10/39
MALBEC fazio, argentina 54
TEMPRANILLO baila, spain 10/40
BARBERA terre del tartufo, piemonte 10/39
BARBERA D'ASTI bricco dei guazzi, piemonte 55
NERO D'AVOLA san nicola sicilia 12/45
AGLIANICO ,montesole, campania 49
TAURASI terredora, campania 89
FRAPATTO gorghi tondi, sicilia 49
PRIMITIVO. trulli *puglia* 46
SALICE SALENTINO RISERVA cantele, puglia 54
GAGLIOPPO statti, calabria. 49
TEROLDEGO bottega vinaia, trentino-alto adige 52
MONTEFALCO SAGRANTINO colpetrone, umbria 63
MERLOT revelry, washington 49
SYRAH "syr" uggiano, toscana 45
REFOSCO torre rosazza friuli 54
LACRIMA DI MORRO velenosi marche 55
DOLCETTO D'ALBA *pecchenino*, piemonte 59
CANNONAU *di sardegna, kiri*, sardegna 48
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 199
BARBARESCO rocche dei 7 fratelli, piemonte 79
BARBARESCO RISERVA punset, piemonte 95
LANGHE ROSSO gia, piemonte 12/59
BAROLO reverdetto, piemonte 76
BAROLO mauro molino, piemonte 95
BAROLO alessandro rivietto, 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

THIS IS ONLY MENU WE ARE SERVING TONIGHT.

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