

# ANTIPASTI E INSALATA

ANTIPASTO CLASICO Soppressata, Coppa, Mortadella, Taleggio, Pecorino, Provolone, Giardiniera	\$560
INSALATA FLORENTINA Spinach, Kale, Pecans, Pistachios, Balsamic, Figs, Goat Cheese	\$330
CAPRESE Fresh Mozzarella, Heirloom Tomatoes, Pesto, Arugula	\$390
PROSCIUTTO E MELONE White Balsamic, Arugula	\$300
ARANCINI DI RISO  Peas, Mozzarella Cheese, Tomato, Calabrian Chili	\$290
BASSANO BRUSCHETTA Cherry Tomatoes, Kalamata Olives, Pickled Eggplant	\$270
CALAMARI FRITTI 5 OZ Calamari, Garlic Aioli, Lemon	\$290



#### PIZZA

#### Gluten free available

MARGHERITA Fresh Mozzarella, Basil, Tomato	\$360
<b>QUATTRO FROMAGGI</b> Provolone, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Oregano	\$380
PEPPERONI Mozzarella, Tomato	\$390
BOSCAIOLA Mushrooms, Mozzarella, Arugula, Olive Oil	\$400
PARMAProsciutto, Mozzarella, Tomato, Arugula, Parmesan	\$450



## PIATTI PRINCIPALI

\$880
\$600
\$770
<b>4110</b>
\$440



## **PASTA E RISOTTO**

GNOCCHI DI RICOTTA Ricotta Cream, Pesto	\$450
Mascarpone, Spinach, Pecorino, Pomodoro Passata	\$480
LINGUINI AL LIMONE E GAMBERI Sambuca, Dill, Cream, Capers, Olive Oil, Garlic	\$420
RIGATONI ALLA VODKA  Vodka, Tomato, Cream, Calabrian chili, Parmesan	\$390
BUCATINI CACCIO E PEPPE Fresh Ground Pepper, Butter, Peccorino	\$395
LASAGNA BOLOGNESE Beef, Pork, Tomato, Basil, Parmesan, Mozzarella	\$410
RISOTTO FUNGHI Porcini Mushroom, Grana Padano, Tartufata	\$510
CLASSICO Pomodoro Pesto Burro Aglio E Olio	\$290 \$220

<sup>\*</sup>Ask For Our Pasta Selection\*

<sup>\*</sup>Gluten Free Pasta Available\*



## DOLCE

CASSATA NAPOLETANA	\$330
Hazelnut, Raspberry, Pistachio Ice	
Cream, Ricotta Cream, Macerated Fruits	
CROSTATA	\$330
Butter Pastry, Almond Baked Cream,	. 4000
Raspberry Coulis	
TIRAMISU	\$330
Mascarpone, Espresso Soaked	
Savoiardis Biscuits, Frangelico, Cacao	
BUDINO DI CIOCCOLATO	\$340
Gianduja Cream, Chocolate	•
Sponge and Hazelnut Crumble	
	4000
DAILY GELATOS	\$300