



ANTIPASTI 8

Caprese Con Mozzarella Di Bufala E Foglie Di Basilico	\$10.00
tomato and buffalo mozzarella with fresh basil	
Vitello Tonnato Con Capperi	\$11.00
thinly sliced veal with favignana tuna sauce and capers	
Salame Ripieno Alla Piemontese	\$10.00
spinach and ricotta pinwheel filled with truffle robiola, imported ham and roasted bell peppers	
Tartar Di Filetto Allalbese	\$14.00
tartar of filet mignon with traditional condiments prepared tableside	
Fiocco Di Prosciutto E Reggiano Stagionato Con Caponata	\$15.00
prosciutto di parma and parmesan cheese aged 24 months and caponata served with crispy bread...	
Branzino Marinato Alle Vongole Veraci E Salsa Di Limoni	\$14.00
mediterranean branzino and manila clams poached with thyme and extra virgin olive oil	
Polipo Del Mediterraneo Con Ceci Al Limone E Soncino	\$14.00
grilled mediterranean octopus with chick peas, lemon dressing and chili oil	
Parmigiana Di Melanzane In Forma	\$12.00
baked eggplant layered with tomato sauce, melted mozzarella and basil	

ZUPPE 2

Lenticchie E Ditalini	\$10.00
umbria lentil soup with ditalini pasta and parmesan cheese	
Burrata E Pomodorini	\$12.00
chilled creamy burrata cheese soup with garden tomatoes, basil and liguria olive oil	

INSALATE 4

Quattro Con Misticanze E Fiocchi Di Formaggio	\$12.00
romaine lettuce, ham, crispy parmesan chip and parmesan dressing	
Rape Rosse, Mousse Di Capra E Frisee	\$11.00
roasted baby beets with goat cheese mousse, frisee and red wine beet vinaigrette	

Panzanella Croccante Di Verdure	\$11.00
panzanella bread salad with tomatoes, vinegar dressing, cucumber, fennel, watermelon, tropea onions and basil	
Calamari Alla Genovese Con Zucchine Alla Griglia	\$14.00
grilled calamari, vine ripened tomatoes, taggiasche olives and zucchini	

PRIMI 11

Preparazione Casalinga Dei Ravioli Di Casa Savoia Tartufati	\$16.00
fontina ravioli drizzled with white truffle oil	
Gnocchi Di Patate E Rucola Al Pomodoro E Cacio	\$14.00
potato and arugula gnocchi with tomato sauce and cacio cavallo cheese	
Tagliolini Primavera	\$14.00
tagliolini with spring vegetable ragu and parmesan cheese	
Raviolini Del Plin Ai Porcini	\$17.00
porcini mushroom raviolini with porcini sauce and parmesan cheese	
Agnolotti Alessandrini Allo Stufato	\$14.00
braised beef ravioli with piedmontese sauce	
Strozzapreti Al Ragu Di Salsiccia	\$15.00
handmade strozzapreti pasta with italian sausage ragu	
Spaghetti Alla Carbonara	\$15.00
mancini spaghetti with crispy guanciale, egg yolk and pecorino romano cheese	
Antica Ricetta Della Lasagna	\$15.00
an original recipe of lasagna with beef ragu	
Garganelli Con Gamberi, Olive Di Castel Vetrano E Pomodorini	\$16.00
handmade garganelli with shrimp, castel vetrano olives and cherry tomatoes	
Ravioli Dastice Con Salsa Allo Zafferano E Foglia Doro	\$19.00
maine lobster ravioli in saffron sauce with gold leaf	
Carnaroli Del Giorno	
risotto of the day	

SECONDI 9

Branzino Intero In Crosta Di Sale Marino	\$32.00
mediterranean sea bass, baked in salt crust with spring vegetables	
Merluzzo Al Forno Con Salsa Di Limoni, Verdure Saltate E Croccanti Patate	\$24.00
baked cod fish crusted with bacalao and fingerling potatoes with baby carrots in a lemon sauce	
Orata In Guazzetto Di Crostacei	\$26.00
mediterranean sea bream with seafood brodetto	

Pesce Spada Alla Griglia, Con Salsa Di Limone E Capperi	\$28.00
grilled swordfish and garden vegetables with lemon caper sauce	
Pollo Alla Griglia Con Cipolline Al Martini, Fagiolini E Carote	\$26.00
grilled free range chicken served with cipollini onions in vermouth sauce, string beans and carrots	
La Classica Ricetta Della Cotoletta Alla Milanese	\$34.00
veal chop milanese style with vine ripened cherry tomatoes and arugula	
Bocconcini Di Vitello Con Patate Lionesi E Rapini	\$26.00
veal stuffed with parmesan cheese, lyonesse potatoes and sauteed broccoli rabe	
Fiorentine Di Agnello Con Finferli E Piselli	\$26.00
colorado lamb fiorentine with english peas and chanterelle mushrooms	
Bistecca Di Manzo Piemontese Alla Griglia, Patate E Cipollotti	\$40.00
fossil farms piemontese rib eye with roasted baby potatoes and spring onions	

DESSERTS 10

Bomboloni Della Casa	\$10.00
homemade italian doughnuts filled with vanilla custard, chocolate custard and apricot jelly	
Semifreddo Al Gianduja	\$10.00
chocolate hazelnut semifreddo, torrone gelato and caramelized bananas	
Valrhona Cioccolato Sabotaggio	\$14.00
chocolate tasting of chocolate cake, chocolate caramel crostata, dark chocolate mousse and nutella gelato	
Tiramisu Piemontese Della Casa	\$8.00
housemade classic tiramisu	
Zuppa Di Rabarbaro E Yogurt Sorbetto	\$8.00
rhubarb soup with yogurt sorbet and fresh fruits	
Panna Cotta Alle Albicocche	\$8.00
panna cotta with apricot gelato and strawberry sauce	
Meringa Di Limone	\$8.00
baked lemon meringue sandwich with raspberry sorbet	
Gelatina Al Moscato Con Frutti Di Bosco	\$7.00
moscato gelatin with red fruits and cherry sorbet	
Gelati E Sorbetti Della Casa	\$7.00
homemade gelato and sorbet	
Formaggi Italiani Con Le Nostre Mostarde	\$14.00
imported italian cheeses with sweet and spicy jams	