

Capodanno 2024

MENU A PREZZO FISSO

PRIMI E SECONDI

MENU #1 | \$52 per Menu #2 | \$65 per

| automatic gratuity of 18% |

focaccia

house made focaccia, whipped Italian ricotta, honey, extra virgin olive oil
small 7 | large 14

PRIMI

insalata misticanza

mixed greens, radicchio, escarole, fennel,
parmigiano reggiano, extra virgin olive oil &
fig balsamic

burrata con bietola

Italian Burrata, sautéed swiss chard, toasted
pine nuts, fig balsamic

prosciutto e salumi di casa

house cured prosciutto, salumi &
parmigiano reggiano

polenta con funghi

baked polenta, mushroom ragu, besciamella

ADD ONS

calamari fritti | 18

semolina flour, lemon aioli

arancini di riso | 18

carabinieri rice "fritti", tomato sauce,
mozzarella

gamberi alla griglia | 22

grilled shrimp, spicy citrus vinaigrette,
cannellini beans

gnocchi ripieni | 24

handmade potato gnocchi, butternut squash
filling, parmigiano cream sauce

SECONDI - MENU #1

pizza margherita

tomato sauce, fresh mozzarella, basilico

pizza bianca

mozzarella, brie, caramelized onions, pears, pancetta

pizza funghi

mozzarella, goat cheese, caramelized onions, portobello, cremini & porcini mushrooms

ravioli in bianco

spinach egg pasta, ricotta & parmigiano filling, saffron butter, lemon zest

risotto con funghi

carabinieri rice, cremini & porcini mushrooms, parmigiano reggiano

tagliatelle alla bolognese

house made egg noodle, pork and veal bolognese

SECONDI - MENU #2

tagliatelle con aragosta

house made egg noodle, Canadian lobster, roasted cherry tomatoes, fennel, saffron butter white wine sauce

rigatoni alla zozzona

house made rigatoni, combination of two classic Roman pastas - amatriciana & carbonara, with guanciale and sausage

filetto di manzo

6oz beef tenderloin, goat cheese gremolata, patatine fritti, rapini, chianti wine reduction

branzino al forno

roasted branzino fillets, parsley gremolata, roasted cherry tomatoes, fennel & rapini

osso buco milanese

braised veal shank, lemon parsley gremolata, risotto milanese

BISTECCA “TAGLIATTA” E GAMBERI PER DUE | \$140

20oz boneless dry aged rib eye finished with salmoriglio & maldon sea salt, gamberi alla griglia, rapini, spaghetti aglio olio & insalata mistica