

Antipasti / appetizers

\$15 *Misto di salumi e formaggi*

Assorted Italian cheeses and cured meat(for two)

\$12 *Burrata con verdure alla griglia*

Imported soft fresh cheese with grilled vegetable, oil balsamic

\$17 *Insalata di Pesce**

*Seafood salad, clams, mussels, shrimps, Bay Scallops, calamari**

\$14 *Tartara di salmone con avocado*

Sushi grade Salmon tartare with avocado in citrus dressing

\$14 *Funghi ripieni con polpa di granchio in salsa di zafferano*

Stuffed mushroom with crab meat in saffron cream sauce

\$13 *Impepata Di Cozze E Vongole**

*Mussels and Clams sautéed with white wine garlic sauce**

\$14 *Vongole al forno**

*Baked Clams areganate or casino**

\$10 *Mozzarella in carozza in salsa di acciughe o pomodoro*

Pan-fried breaded mozzarella w/anchovies sauce or tomato

\$14 *Calamari fritti*

Fried Calamari

\$15 *Antipasto misto caldo * (for two)*

Hot antipasto, clams, shrimps, spiedino, riceball, eggplant rollatini

contains shell fish

Zuppe / soups

\$8 *Zuppa di lenticchie*

Lentil soup

\$8 *Pasta e Fagioli alla Toscana*

Tuscany style pasta e fagioli soup

\$8 *Crema di patate e porri con crostini All' Aglio*

Cream of potato and leeks soup with garlic crouton

Insalate / salads

\$12 *Panzanella di mare alla toscana*

Tuna, bread, red onion, olives, fresh basil salad, Tuscany style

\$9 *Insalata di rucola, finocchi, formaggio di capra*

Baby Arugola, anise, goat cheese, oil and balsamic dressing

\$10 *Insalata di endivie con gorgonzola, mele, noci, olio, limone*

Endivie salad, apple, walnut, gorgonzola cheese salad, oil, lemon

\$ 8 *Insalata di cesare con crostini e scaglie di grana*

Ceaser salad, garlic croutons, parmesan cheese

\$10 *Insalata di Asparaci, mozzarella, pomodorini, fagioli*

Asparagus, mozzarella, grape tomato, cannellini beans, salad

\$9 *Insalata di Arance alla Siciliana*

Orange, anise, red onions, black olives, olive oil, salad

Farinacei / pasta / risotto

\$15 Bucatini amatriciana

Bucatini Tomato sauce, onion, pancetta, pecorino cheese

\$15 Cavatelli alla norma

Cavatelli with Tomato, eggplant, basil topped w/dried aged salted ricotta

\$15 Lasagna alla Bolognese con basciamella

Home made meat sauce Lasagna with Béchamel sauce

\$17 Gnocchi di Ricotta alla Caprese

Home made Ricotta Gnocchi with tomato sauce, Basil, bufala mozzarella

\$18 Orecchiette con cime di rapa e Salsiccia

Orecchiette with Broccoli di Rabe, Sausage, oil garlic sauce

\$20 Linguini alle Vongole

Linguini with Clams in a red or white sauce

\$21 Pappardelle Alla Benissimo

Pappardelle in seafood ragout white wine, touch tomato, garlic sauce

\$28 Capellini alla Malafemmina

*Capellini white sauce with mussels, Clams, [shrimps](#), [bayscallops](#), [lobster tail](#)**

\$21 Penne alla Montecristo

*Penne with basil pesto cream brandy sauce w/clams and shrimps**

\$20 *Risotto Mare e Monti*

Risotto with wild mushroom and Shrimp

Upon to request we served gluten free pasta

Secondi piatti / main courses

\$32 *Zuppa di pesce alla Toscana con crostini all'aglio** (*Pesce/ Fish*)

Blend of Seafood chowder in tomato sauce, w.garlic bread (Tuscany style)

\$26 *Code di gamberi alla francese**

Sauteed Shrimps in white wine, lemon sauce, w/lemon Tagliolini

\$25 *Salmone in crosta di pistacchi in salsa di Asparaci*

Baked Salmon in pistachio crust in brandy asparagus sauce

\$32 *Grigliata di pesce misto con Verdure alla griglia*

*Mixed grilled Seafood of the day With grilled Vegetable**

\$16 *Suprema di Pollo a piacere* (*Carne / Meat*)

Chicken breast, choice of francese/ parmigiana/ Marsala/

\$16 *Pollo al Forno alla Scarpariello*

Chicken bone- roasted with sausage, potato, cherry peppers, oil garlic rosemary

\$22 *Fettine di Vitello a piacere*

Veal scaloppine three choice of Milanese / sorrentino/ piccata/

\$32 *Ossobuco di Vitello alla Milanese*

Veal Shank Ossobuco braised over Mushroom risotto

\$20 *Costolette di Maiale Alla Valdostana*

Pork chop Stuffed with Prosciutto, Fontina, in Marsala wine shitake sauce

\$30 *Bistecca di Manzo*

*Black Angus Strip steak grilled Giambotta style
w/onion,mushroom,potato,peppers*

*all the main dishes come with vegetable of the day *contains shell fish**