



TOSCANA



CONTORNI

SIDE DISHES

rustic rosemary roasted potatoes
garlic mashed potatoes
sautéed asparagus & shallots
sautéed garlic spinach & mushrooms
steamed vegetables
assorted grilled vegetables

✓ lacto-ovo vegetarian
🌿 plant-based

*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ANTIPASTI

*CARPACCIO DI MANZO

beef tenderloin carpaccio, arugula,
Parmigiano-Reggiano, lemon-infused virgin olive oil

CAPRESE ✓

slow-roasted tomatoes, buffalo mozzarella, basil,
extra virgin olive oil emulsion

CARPACCIO DI POLPO

*CON PATATE AL VAPORE
E EMULSIONE DI LIMONI*

octopus carpaccio, warm fingerling potato salad,
lemon vinaigrette

*CODE DI SCAMPI

*CON SALSA DI POMODORINI
E LARDO DI COLONNATA*

sautéed shrimp, cherry tomato sauce,
lardo di colonnata

FRITTO DI CALAMARI

fried calamari, tomato-pepperoncino aioli sauce

CARCIOFI RIPIENI

CON FUNGHI PRATAIOLI E PECORINO ✓

stuffed artichoke bottom, pecorino,
Parmesan, oyster mushrooms, arugula,
tomato-balsamic vinaigrette

INVOLTINI DI MELANZANE

eggplant rolls, cured ham & smoked scamorza
stuffing, tomato sauce, Parmesan

INSALATA DI VERDURE ARROSTO 🌿

roasted vegetable tian, Roma tomatoes, zucchini,
sweet red onions, romaine lettuce, arugula,
hazelnut-pepperoncino vinaigrette

INSALATA DI SPINACI

*CON POMODORINI ARROSTO E OLIVE
TAGGIASCHE ✓*

baby spinach, goat cheese, roasted cherry
tomatoes, Kalamata olives

INSALATA CAESAR

classic caesar, traditional garnish

ZUPPE

MINISTRONE ALLA GENOVESE ✓

assorted vegetables, potato, beans,
Genovese pesto

ZUPPA DI FAGIOLI E SALCICCIA

white beans, sweet sausage, pasta

PASTA e RISOTTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
AL FORNO

handmade pasta ribbons, béchamel sauce,
Parmigiano-Reggiano, minced beef, garlic,
fresh herbs

TAGLIOLINI CARBONARA

tagliolini, pancetta, egg yolk-Parmesan sauce

CAPELLINI D'ANGELO
ALLA SORRENTINA

angel hair, tomato sauce, buffalo mozzarella

TORTELLONI ALLA GENOVESE
CON FONDUTA DI PARMIGIANO
INFUSA AL MARSALA

Genovese-style roasted veal tortellini,
Parmesan fondue, Marsala wine sauce

LINGUINE CIOPPINO

linguini, lobster, littleneck clams, mussels,
calamari, shrimp, monkfish,
roasted cherry tomatoes

PENNETTE SAN GIMIGNANO

penne, roasted porcini mushrooms,
rosemary-laced meat sauce

PENNETTE PRIMAVERA
AL TARTUFO

SALTATI CON VERDURE MISTE E TARTUFO

plant-based penne, asparagus, artichokes,
spring onions, cherry tomatoes, black truffle

GNOCCHI A MODO TUO
AI QUATTRO FORMAGGI | AL PESTO
AL POMODORO FRESCO

potato dumplings
choice of sauce: four cheese | pesto | tomato

RISOTTO AI PORCINI
MANTECATO CON RICOTTA

porcini mushroom risotto, ricotta cream,
fried basil

RISOTTO ALL'ARAGOSTA

carnaroli rice, lobster pieces, Italian parsley

TRIO TOSCANA

tagliolini carbonara, risotto all'aragosta,
gnocchi al pesto

CHEF'S PASTA SPECIAL

as described by your waiter

SECONDI

*BRANZINO DEL MEDITERRANEO

CON FINOCCHIETTO SELVATICO, NOCCIOLE
DEL PIEMONTE, CAPPERI E LIMONE

Mediterranean sea bass, fennel-saffron, capers,
hazelnuts, lemon confit, herb salad

*SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

sautéed Dover sole, steamed potatoes,
lemon-parsley brown butter emulsion

*ARAGOSTA FRA DIAVOLO

CON TAGLIOLINI

Maine lobster, tagliolini, garlic, chili peppers,
Italian parsley, tomato sauce

*FILETTO DI MANZO

ALLA FIORENTINA

CON CROSTA AL GORGONZOLA

filet mignon, melted gorgonzola crust,
sautéed spinach, creamy summer corn,
red wine reduction

OSSO BUCO ALLA MILANESE

braised veal shank, saffron risotto

SCALOPPINE DI VITELLO

AL MARSALA

veal scallopini, Marsala wine sauce

SCALOPPINE DI VITELLO

AL LIMONE

veal scallopini, lemon sauce, Italian parsley

*COSTATA DI VITELLO

ALLA MILANESE

pounded thin, breaded bone-in milk-fed veal chop,
Roma tomatoes, radicchio, arugula

*COSTATA DI VITELLO

AI FUNGHI PORCINI

grilled bone-in milk-fed veal chop,
sautéed porcini mushroom sauce

*COSTOLETTE D'ABBACCHIO FRITTE

roman-style breaded lamb chops, aubergine
stiletto, tomato jam

MAIALINO ARROSTO

CON SPINACI SALTATI

E FREGOLA DI FUNGHI SPUGNOLE

crispy roasted suckling pig, sautéed spinach,
creamy fregola-morel mushroom ragout

POLLO AL FORNO AL PROFUMO DI
LIMONE E CROSTA DI PARMIGIANO

CON GIARDINIERA E PATATE AL ROSMARINO

roasted Parmesan-crusted lemon chicken,
rustic rosemary roasted potatoes,
vegetable jardinière