

Antipasti sul Ghiaccio - Appetizers on Ice

Frutti di Mare

Three Oysters, Two Jumbo Shrimp, Maine Lobster & Traditional Sauce \$45

Gran Piatto Royal con Frutti di Mare (for Two)

Six Oysters, Four Jumbo Prawns, Half Maine Lobster, Tuna Tartar & King Crab Legs with Traditional Sauces \$85

Piatto di Ostriche

Half Dozen Seasonal Oysters, Classic Cocktail & Mignonette Sauce \$18

Caviale Russo

Golden Oscetra Caviar \$ 205 per ounce, Classic Condiments

Shrimp Cocktail (5) \$25

Accompanied with Traditional Sauces

Antipasti Freddi - Cold Appetizers

Torcione di Foie Gras e Prosciutto di Anatra con Pere al Sauternes Serviti con Pan Brioche

Foie Gras Terrine, Duck Prosciutto, Pear Poached in Sauternes with Toasted Brioche \$25

Mozzarella di Bufala su Pomodori Marinati al Basilico e Aceto Balsamico

Bufala Mozzarella with Tomatoes & Basil, Marinated in Balsamic Vinaigrette \$19

Mista di Campo

Organic Field Greens, Red Wine Shallot Vinaigrette \$12

Carpaccio di Manzo alla Vinagrette di Tartufo Nero con formaggio Caprino

Beef Carpaccio with Black Truffle Vinaigrette & Goat Cheese \$19

Insalata romana in Bagna Cauda e Crostoni al Parmigiano

Romaine Lettuce with "Bagna Cauda" Dressing & Parmesan Croutons \$16

Tagliata di Tonno su Crudite di Verdure alla Crema Acida con Caviale

Grilled Tuna with Crisp Vegetable Julienne, Crème Fraiche & American Caviar \$19

Salumi e Formaggi Misti con Bruschetta

Assortment of Traditional Tuscan Antipasto \$25

Antipasti Caldi - Hot Appetizers

Coniglio in Porchetta su Fagioli Cannellini

Rabbit Loim Terrine with Cannellini Beans & Extra Virgin Olive Oil \$19

Uovo in Tegamino al Tartufo Nero

Eggs with Shaved Black Truffle \$29

Insalata Tiepida di Polipo con Patate, Sedano, Pomodorini e Bottarga Sarda

Octopus Salad with Potatoes, Celery, Cherry Tomatoes, Sardinian Bottarga & Spicy Lemoncello \$19

Tomino al Forno con Focaccina e Zucchini Arrostiti All'olio Extravergine

Grilled Tomino Cheese with Focaccia, Roasted Zucchini & Extra Virgin Olive Oil \$18

Le Nostre Pizze
Traditional Thin Crust Pizzas from our Clay Oven

La Margherita

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Cheese & Basil \$18

Pizza Bianca con Brie, Speck Tirolese, Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano

Brie Cheese, Tirolese Speck, Arugula & Shaved Reggiano Parmesan Cheese \$19

Pizza alla Crema Bianca con Salmone Affumicato di Norvegia e Caviale

Norwegian Smoked Salmon, Onions, Capers, Creme Fraiche & American Caviar \$25

Pizza con Salsiccia Toscana e Cipolle Brasate

Homemade Tuscan Sausage & Braised Onions \$19

Calzone Farcito con funghi e Rucola \$19

Calzone Stuffed with Mushrooms & Arugola

Le Nostre Paste Fatte in Casa
Handmade Pastas and Soups

Zuppa alla Frantoiana

Tuscan Vegetable & Bean Soup with Fettunta \$14

Cappelletti di Cappone in Ristretto di Manzo

Chicken Cappelletti in Beef Consommé \$16

Tagliatelle di Pasta Fresca al Pomodoro e Basilico

Tagliatelle with Fresh Tomato Sauce & Basil \$16/\$25

Ravioli di Ricotta e Spinaci alla Moda di 'Mamma Egi'

Egi's Ravioli of Sheep's Milk Ricotta, Spinach, Swiss Chard, Butter Sage Sauce \$17/\$26

Agnolotti di Aragosta e verdure in Salsa Crostacei

Lobster & Vegetable Agnolotti with Crustacean Sauce \$19/\$29

Risotto Mantecato con zucca Gialla e Formaggio Fresco

Butternut Squash Risotto with Mascarpone Cheese \$19/\$29

Pici Toscani alla Bolognese e Pecorino Stagionato

Hand Rolled Spaghetti with Bolognese Sauce & Aged Pecorino \$19/\$29

I Nostri Piatti di Pesce
Fish Courses

Cacciucco del Circo con Crostone all'Aglio

Tuscan Octopus and Calamari Stew with Clams, Mussels, Shrimp & Monkfish \$38

Tilapia in Crosta di Patate su Porri Brasati e Salsa di Crostacei e Mele

Tilapia Wrapped in Potato, Hawaiian Shrimp, Braised Leeks & Lobster Sauce \$36

Salmone Dorato su Umido di Fregola con Insalata di Finocchio e Sedano Rapa

Seared King Salmon, "Fregola" Braised in Tomatoes with Fennel & Celery Root Salad \$34

Filetto di Branzino alla Griglia su Patate Gratinata e Endivia Brasata

Grilled Mediterranean Sea Bass with Braised Endive & Potatoes Gratin \$36

Capesante alla griglia con Asparagi verdi in Vellutata Bianca al Soave

Grilled Sea Scallops Wrapped in Prosciutto with Green Asparagus & "Soave" Veloute \$39

I Nostri Piatti di Carne
Meat Courses

Fiorentina alla Brace con Patate Novelle alla Ghiotta

24oz Grilled Porterhouse with Fingerling Potatoes & Aromatic Herbs \$59

Carre di Agnello in Crosta di Pecorino e Timo con Peperonata e Patate

Rack of Lamb Crusted in Pecorino and Thyme, Crushed Potatoes & Peperonata \$49

Costoletta di Vitello alla Griglia con Porcini e Melanzane alla Parmigiana

Seared Veal Chop with Porcini Mushrooms and Eggplant Parmesan \$46

Filetto di Maiale in Salsa alle Uve di Stagione con Spinaci ai Pinoli

Roasted Pork Tenderloin Wrapped in Pancetta with Sautéed Spinach, Pine Nuts & Seasonal Grapes \$40

Suprema di Pollo alla Griglia su Caponata di Verdure e Patate Goffrette

Grilled Chicken Breast, Caponata Vegetables & Potatoes Gausfrette \$36

Controfiletto di Capriolo al Rosmarino con Salsiccia, Patate Dolci e Tarteletta di Cardoni Stracotti

Roasted Venison Loin with Homemade Sausage, Sweet Potatoes & Cardoon Tart \$45

Please Be Advised of a \$3 Split Charge on All Main Courses