

Antipasti E Insalate

Passata di pomodoro crudo e arancia all'origano e formaggio stracciatella

Purée of raw tomato and red orange with oregano and creamed stracciatella cheese

Insalata con carciofini, asparagi, caprino e salsa di tartufo nero

Salad leaves with artichokes, asparagus, goat cheese and summer black truffle dressing

Insalata di rucola e funghi, uva e Parmigiano

Arugula and mushroom salad with grapes and shaved Parmigiano

Piatto di pomodori Italiani in tre stili

Three different ways to serve Italian raw tomatoes:
bruschetta; tomato and Mozzarella and with onions and olives

Misticanza con aragosta, agrumi, mela golden e mango

Salad of Boston lobster with citrus, golden apple and mango

Spinaci con prosciutto secco, pere, pinoli e salsa di Gorgonzola

Baby spinach salad tossed with pear, crumbled oven dried ham, pinenuts and Gorgonzola dressing

Burrata con insalata di verdure, con salsa alla bagnacauda d'acciughe con pomodori al basilico e bottarga

Fresh creamed Burrata mozzarella with chopped mixed vegetables in mild anchovy garlic dressing with tomatoes and bottarga fish roe

Fritto di calamari e zucchini

Fried calamari and zucchini

Capasante arrosto su polenta bianca e tartufo estivo

Roasted scallops wrapped in pancetta on white polenta with black truffle

Bresaola di tonno su finocchio all'arancia e condimento Mediterraneo

Cured tuna loin marinated with tomatoes, olives and capers condiment on fennel orange salad

Carpaccio al limone e Parmigiano su rucola al balsamico

Beef carpaccio on rucola leaves with balsamic, topped with lemon and Parmigiano Reggiano

Prosciutto di Parma con melone alla marmellata di fichi

18 months aged Parma ham served with melon cubes with fig jam

Zuppe

Minestrone classico

Classic minestrone soup

Zuppa di lenticchie di Castelluccio con funghi e salsiccia

Castelluccio lentil, mixed mushrooms and sausage soup

Crema di broccoli con vongole e crostini al peperoncino

Creamed broccoli soup with clams and chilly pepper croutons

Primi Piatti

Stringhetti di alle vongole e zucchine

Home made tagliolini with clams, zucchini and diced tomatoes

Strozzapreti di pasta fresca allo scoglio

Hand twisted pasta with mixed seafood and fresh tomatoes

Risotto ai carciofi e mantecato al rosso d'uovo

Risotto with artichokes with organic egg yolk

Risotto con granchio, aragosta, zafferano e pomodoro

Loyster crab meat risotto with saffron tomato lightly spicy broth

Ravioli d'erbe e ricotta con salvia e pomodoro

Spinach and ricotta ravioli with sage and tomato

Spaghetti Martelli 'agliolio' con ricci di mare e bottarga

Spaghetti Martelli 'aglio e olio' style with fresh sea urchin and bottarga fish roe (*lightly spicy*)

Mezze maniche all'astice e pomodoro fresco

Large rigatoni with half Boston lobster in the shell with fresh tomato sauce

Pappardelle alla farina di castagne al ragú di salsiccia

Home made chestnut flour pappardelle with sausage ragout

Gnocchi di patate al Gorgonzola e crema di spinaci

Soft potato gnocchi with Gorgonzola blue cheese and spinach

Strozzapreti alla Norcina con tartufo nero, prosciutto e fave

Hand twisted pasta with Parma ham, black truffle, fava beans and Norcia cheese

Maccheroncini con pomodorini infornati, cipolle, melanzane e cacio ricotta

Martelli small rigatoni with fresh cherry tomato sauce, cooked onions, eggplant and dried ricotta

Stone Baked Pizza

Margherita

Tomato sauce, basil and Mozzarella cheese

Caprese

Fresh cherry tomatoes, buffalo Mozzarella and basil

Prosciutto, rucola e scaglie di Parmigiano

Parma ham, diced tomato, Mozzarella, arugula and Parmigiano

Acciughe e tonno alla marinara

Tomato sauce, anchovies, Italian canned tuna and garlic (*no cheese*)

5 Formaggi freschi e spinaci

Mozzarella, Ricotta, Mascarpone, Caprino, Gorgonzola and spinach (*no tomato*)

Trifola

Black truffle, crescenza, Mozzarella and mache leaves

Piccante

Spicy Italian salame, Mozzarella, tomato and black olives

Meridionale

Spicy chilly, dried tomatoes, roasted onions, roasted bell pepper, Mozzarella and Provolone (*no tomato sauce*)

From our Open Ovens & Grill

Scamorza su verdure grigliate

Grilled scamorza cheese and grilled vegetables

Branzino intero cotto al sale e basilico con verdure

Whole sea bass baked with sea salt crust and vegetables

Filetto d`orata all`acqua pazza di vongole, cozze, gamberetti e pomodoro

Fillets of wild sea bream in clam, mussel, shrimp, vegetable and tomato spicy broth, potato crushed with turnip tip purée

Merluzzo gigante arrosto aromatizzato al pane d`erbe

Oven broiled black cod with aromatic lemon, basil, parsley crumbs served with sautéed mix vegetables

Gamberoni giganti arrosto avvolti nel lardo di Colonnata cocco e pistacchio, peperoni e cipolle rosse dolci saltate

Roasted king prawns wrapped in Colonnata cured ham, pistachio and coconut flakes served with sautéed bell peppers and sweet red onions, aged balsamic

Polletto al limone con spinaci e patate

Roasted free range spring chicken with spinach and roasted potatoes

Costata di vitello arrosto con purea di patate e salsa di vitello e vino

Roasted veal chop with mashed potatoes, asparagus and gravy wine sauce

Salsiccia di maiale al vino cipolle arrosto e pomodirini secchi

Oven braised Italian pork sausage with red sweet onions, bell peppers, semi dried tomatoes in white wine

Carré d`agnello arrosto alle erbe con funghi e carciofi

Roasted rack of lamb baked with aromatic herbs, mushrooms and artichokes

Tagliata di manzo al Parmigiano su verdure alla griglia con fondo bruno al mosto di vino

Grilled sirloin U.S. Angus (320g) with Parmigiano served with grilled vegetables and must wine sauce

Costata di manzo con piatto di verdure

Stockyard Black Angus (1 kg, 250 days Grain fed) grilled prime rib with grilled vegetables, arugula salad and potatoes served with bernnaise and brown sauce

(Suitable for sharing)