



[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Antipasti E Insalate

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

Insalata di rucola e pomodorini con Parmigiano e riduzione al balsamico

with artichokes, asparagus, capers, anchovies and truffle dressing

Arugula and cherry tomato salad with shaved Parmesan and balsamic reduction

Piatto di pomodori Italiani in tre stili

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

Vitello tonnato con condimenti e insalatina

Classic veal (roasted young wagyu beef loin) with tuna sauce, capers, dried tomato, anchovies and salads leaves

Misticanza con aragosta, agrumi, mela golden e mango

Salad of Boston lobster with citrus, golden apple and mango

Burrata con Capocollo di Martina Franca, peperoni al forno e olive giganti di Daunia

Fresh creamed Burrata mozzarella with Apulia d.o.p. Coppa ham, roasted bell peppers big green olives

Fritto di calamari e zucchine

Fried calamari and zucchini

Carpaccio al limone e Parmigiano su rucola al balsamico

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

Prosciutto di Parma con melone alla marmellata di fichi

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

Zuppe

Minestrone classico di verdure

Classic minestrone soup

Crema di pomodorini di Pachino con stracciatella al basilico e pinoli tostati

Soup of Sicilian cherry tomato with basil pesto creamed mozzarella and toasted pine nut

Illo scoglio

seafood and fresh tomatoes

Parmigiano

Risotto with mixed diced vegetables Primavera Style and Parmigiano Reggiano

Risotto con granchio, gamberi, zafferano e pomodoro

Shrimp and crab meat risotto with saffron and 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 'agliolio' 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

Maccheroncini con ragú di salsiccia mista leggermente piccante

Maccheroni Martelli with three different Italian pork sausage ragout (*lightly spicy*)

Gnocchi di patate con Gorgonzola, peperoni verdi e foglie di rucola

Soft potato gnocchi with Gorgonzola blue cheese, diced green peppers and rocket leaves

Strozzapreti alla Norcina con tartufo nero, prosciutto e fave

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

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

Whole sea bass baked with sea salt crust and vegetables

Merluzzo gigante arrosto aromatizzato al pane d'erbe

Oven broiled black cod with aromatic lemon, basil and parsley breadcrumbs served with sautéed mixed vegetables

Capesante arrosto su polenta bianca e tartufo estivo

Roasted Japanese scallops wrapped in pancetta on white polenta with black truffle

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 pomodorini secchi

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

Costolette d'agnello allo scottadito con cipolle dolci arrosto e patate, salsa balsamico e menta

Lamb chops with roasted sweet onions and roasted potatoes, balsamic mint sauce

Tagliata di Manzo Angus nero con rucola e pomodorini , aceto balsamico tradizionale e scaglie di Parmigiano Reggiano

Grilled *tagliata* sirloin US prime natural grade (310g), with arugula leaves, cherry tomato and shaved Parmigiano Reggiano

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 bearnaise and gravy (Suitable for sharing)