



**Zuppa di cannellini e scarola  
all'olio Toscano**

Vegetarian, gluten and dairy free braised white  
cannellini beans and escarole soup drizzled with  
Tuscan olive oil  
\$ 10

**Polipo alla griglia con patate e sadano sedano in  
salsa di cipolle e miele**

Grilled octopus served with roasted potato, celery and  
radish in a onion honey sauce  
\$ 24

**Burrata con prosciutto di Parma**

Creamy Burrata Cheese served with Parma Prosciutto  
\$ 22

**Risotto mantecato ai funghi misti e  
pasta di tartufo nero**

Italian Rice "Risotto" in a mixed mushroom and black  
truffle paste  
\$ 28



**Spaghetti al nero al pesto di basilico e ragu' di  
gamberi**

Homemade black spaghetti pasta in a basil pesto sauce with  
roasted cherry tomato and shrimp ragout  
\$ 28

**Spigola al limone e capperi con broccoli rapa e  
pomodori arrosto**

Pan seared filet of Chilean sea bass in lemon caper sauce served  
with sautéed broccoli rapa and roasted plum tomato  
\$ 42

**Bistecca di manzo 'Tagliata" con patate  
Toscane**

Grilled and sliced New York steak served with  
Tuscan fries  
\$ 36

**Gelato & Sorbetto**

Mango Gelato  
Hazelnut Gelato  
Cantaloupe Sorbet  
\$ 10