



## Le Zuppe

### Zuppa Di Pesce Della Costiera -10

Clams, mussels, squid, scallops, shrimps, fish broth and light tomato sauce.

---

## Le Insalate

### Insalata di Caesar -11

Whole leaf romaine, Caesar anchovies dressing, tomato marmalade, red onions and parmesan.

Add chicken - 8 / shrimp - 10

### Insalate Mediterranea -12

Mixed Green salad, red onion, cucumber, cherry tomatoes, Kalamatas olives, feta cheese crumbles and balsamic vinaigrette.

Add chicken - 8 / shrimp - 10

### Burrata Caprese - 16

Cherry tomatoes, fresh burrata cheese, arugula, creamy pesto, balsamic reduction' EVOO, on Focaccia.

---

## Gli Aperitivi

### Polpette di Vitello in Salsa - 12

Homemade veal meatballs, osobucco sauce and caramelized onions.

### Fagottini di Churrasco marinato - 12

Skirt steak dumplings, teriyaki sauce, scallions, with dark beer reduction sauce.

### Frittura Mista del Golfo - 16

Light breaded calamari rings and shrimp served with capers aioli.

### Crochette Di Baccala - 12

Panko crusted codfish croquettes with saffron aioli

### Carpaccio Di Manzo - 19

Thin sliced raw beef tenderloin grass fed, EVOO, Truffle aioli, fried quinoa, arugula, shaved parmigiano and bruschetta bread.

### Carpaccio Di Tonno - 18

Thin sliced raw tuna filet, EVOO, basil, tomatoes, onions and capers mojo, served with arugula, truffle oil, shaved parmigiano and bruschetta bread.

### Ricotta Polpette - 12

Ricotta cheese balls with basil and lemon zest breaded with panko served with a fig sauce.

### Crochette Fagiolo Neri - 10

Black beans and veggies croquette, served with a roasted peppers aioli. 

\*Please alert your server of any food allergies or dietary restrictions.



## I Primi Piatti

### **Pappardelle con Bolognese - 18**

Creamy bolognese "meat ragu" sauce with fresh pappardelle and parmesan.

### **Radiatore, Salmone crema allo zafferano - 26**

Fresh Radiatore pasta, with salmon chunks and sweet peas in a creamy saffron sauce.

### **Fusiloni Primavera al pesto - 16**

Fresh Fusiloni pasta, green squash, eggplant, carrots, cherry tomatoes, mushrooms and pesto.

Add chicken - 8 / shrimp - 10

### **Bucatini alla Carbonara - 18**

Fresh Bucatini pasta, creamy sauce of eggs, pan fried pancetta, parmesan cheese & black pepper.

### **Lasagna Emiliana - 18**

Lasagna pasta, mozzarella, parmigiano, bechamel, bolognese "meat ragù", bruschetta.

### **Gnocchi di Patate al Gorgonzola - 18**

Potato gnocchi, creamy gorgonzola sauce, parmesan cheese.

Add chicken - 8 / shrimp - 10

### **Ravioli all'Aragosta - 28**

Homemade lobster and shrimp ravioli, with a creamy brandy lobster sauce and cherry tomato.

### **Linguine Vongole - 25**

Linguine pasta, clams, diced onions, Pancetta in a garlic, white wine and butter sauce.

### **Risotto o Linguine ai Frutti di Mare - 28**

Risotto or Linguine pasta, scallops, shrimps, mussels, clams, calamari, cherry tomatoes in a light pomodoro sauce.

### **Linguine Shrimp Scampi - 26**

Linguine pasta with shrimps in a white wine, garlic, lemon and buttery sauce, with parsley and cherry tomatoes.



\*Please alert your server of any food allergies or dietary restrictions.



## Secondi Piatti

### **Scaloppine di pollo marsala - 20**

Seared chicken breast slightly breaded with a sweet marsala wine sauce with mushrooms served with spaghetti olio.

### **Bistecca di New York - 34**

Grilled Grass Fed NY strip steak, with a garlic and rosemary compound butter, served with truffle french fries, parsley and parmesan.

### **Medaglioni di Fileto - 38**

Grass Fed Filet Mignon grilled topped with demi-glace served with mushroom risotto.

### **Salmone Impanato - 26**

Salmon filet with herbs parmesan crust, served with risotto primavera.

### **Trancio di Tonno - 25**

Grilled seared Tuna filet with a Caribbean jerk style dry rub, with a cherry tomato, capers and white wine sauce with our mediterranean salad.

### **Pollo alla Parmigiana - 20**

Chicken breast breaded in panko, fried and topped with pomodoro sauce and gratinated with mozzarella, served with Spaghetti al burro (butter sauce).

### **Bistecca di Rib-Eye- 42**

Grilled Grass Fed Rib-eye steak, with a garlic and rosemary compound butter, served with sweet potato (boniato) and yam gratin in a smoke gouda cheese sauce with crusted parmesan cheese.



\*Please alert your server of any food allergies or dietary restrictions.



## Pizze

### **MARGHERITA - 15/26**

Pomodoro sauce, EVOO, fresh mozzarella, parmesan cheese, fresh basil.

### **INFERNO - 17/27**

Pomodoro sauce, mozzarella, spanish chorizo, pepperoni, red chili pepper oil, pickled fresno chile, parmesan cheese.

### **CAMPANA - 17/30**

Pomodoro sauce, fresh and shredded mozzarella, prosciutto, arugula, EVOO, shaved parmigiano.

### **NEW YORKER - 17/29**

Pomodoro sauce, mozzarella, pepperoni, ground beef, bacon, parmesan cheese.

### **CAPRICCIOSA - 16/27**

Pomodoro sauce, mozzarella, artichokes, cooked ham, fresh mushrooms, kalamata olives, parmesan cheese, basil.

### **ORTOLANA - 17/28**

Pomodoro sauce, mozzarella, cherry tomatoes, kalamata olives, red onions, fresh mushrooms, eggplant, zucchini, parmesan cheese, basil.

### **Pancetta di Maiale - 17/30**

ricotta, rosemary, and garlic sauce, mozzarella, basil, with shredded pork-belly and pork cracklings crumbles.

### **VERACE BIANCA - 15/26**

EVOO, Pesto dollop, fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, parmesan cheese, basil dust.

### **MARGHERITA 2.0 - 17/28**

Pomodoro sauce, pesto, fresh mozzarella, pepperoni, red onion, basil, cherry tomatoes, spicy honey drizzle.

### **MANZO DI BLU (azulito) - 18/30**

Pomodoro sauce, mozzarella, gorgonzola, skirt steak, caramelized onions, red wine reduction drizzled.

### **FOCCACIA BREAD - 8**

Artesanal foccacia bread with EVOO, garlic, rosemary, parmesan cheese.



Small pizza can be turn in to a calzone

\*Please alert your server of any food allergies or dietary restrictions.



## Le Zuppe

### Zuppa Di Pesce Della Costiera - 10

Sopa de Almejas, Mejillones, Calamares, Vieiras, Camarones, en Caldo de Pescado y Salsa de Tomate ligera.

## Le Insalate

### Insalata di Caesar - 9

Lechuga Romana, Aderezhó de Anchoas, Mermelada de Tomate, Cebolla Roja y Queso Parmesano  
Añadir Pollo \$6 | Camarones \$10

### Insalate Mediterranea - 9

Combinación de hojas mixtas, Cebolla Roja, Pepino, Tomates Cherry, Aceitunas Kalamata, Queso Feta y Vinagreta Balsámica  
Añadir Pollo \$6 | Camarones \$10

### Burrata Caprese - 16

Tomates Cherry, Queso Burrata Fresco, Rúcula, Pesto Cremoso, AOVE de Reducción Balsámica sobre una Focaccia de Tomate Cherry

## Gli Aperitivi

### Polpette di Vitello in Salsa - 11

Albóndigas de Ternera Caseras, Salsa de Ossobuco y Cebolla Caramelizada

### Fagottini di Churrasco marinato - 12

Dumplings de Churrasco, Salsa Teriyaki, Cebollines, con Salsa de Reducción de Cerveza

### Parmigiana di Melanzane - 10

Berenjena Napoleón en Rodajas, Horneada con Salsa Pomodoro, Albahaca, Queso Parmesano y Mozzarella.

### Frittura Mista del Golfo - 15

Anillos de Calamares ligeramente empanados y Camarones, servidos con Alioli de Alcaparras

### Crochette Di Patate - 11

Croqueta de Patata Rellena de Mozzarella Fresca y Gorgonzola con Mermelada de Chorizo Cantimpalo

### Carpaccio Di Manzo - 18

Solomillo Fino de Ternera en Rodajas, Aceite de Oliva Extra Virgen, Alioli de Trufas, Quinoa Frita, Rúcula, Parmesano y Pan Bruschetta

### Carpaccio Di Tonno - 18

Filete Fino de Atún en Rodajas, Aceite de Oliva Extra Virgen, Albahaca, Tomates, Cebollas y Mojo de Alcaparras, servido con Rúcula, Aceite de Trufas, Parmigiano en Lascas y Pan Bruschetta.

### Tentacoli di Polipo - 18

Pulpo Picado Salteado en Aceite de Oliva y Pimentón Ahumado, servido encima de Patatas Hervidas

### Tartara de Tonno e Salmone - 16

Atún Crudo Fresco y Salmón, Aguacate, Alcaparras, Cebolla, Salsa Ponzu, Aceite de Sésamo, Rúcula y Pan Bruschetta

### Crochette Fagiolo Neri - 9

Croqueta de Habichuelas Negras y Verduras, servida con Alioli de Pimientos Asados



## I Primi Piatti

### **Pappardelle con Bolognese - 17**

Creмосa salsa Boloñesa "meat ragú" con Pappardelle Fresca y Parmesano.

### **Orecchiette Salsiccia e Spinaci - 20**

Orecchiette Pasta Aglio Olio con Espinacas, Tomates Cherry, Espárragos, Salchicha Italiana Dulce, cubierta con Queso de Cabra.

### **Fusiloni Primavera al pesto - 16**

Pasta Fusiloni, Calabaza Verde, Berenjena, Zanahorias, Champiñones y Pesto.  
Añadir pollo - 6 / camarones - 10

### **Bucatini alla Carbonara - 17**

Pasta Bucatini, Salsa Cremosa de Huevos, Panceta Frita, Parmesano y Pimienta Negra

### **Lasagna Emiliana - 17**

Pasta de Lasaña, Mozzarella, Parmigiano, Bechamel, Boloñesa "carne regular", Bruschetta.  
**Opción de Lasaña Vega - 19**

### **Gnocchi di Patate al Gorgonzola - 17**

Ñoquis de Patata, Salsa Cremosa de Gorgonzola, Queso Parmesano.  
Añadir pollo - 6 / camarones - 10

### **Ravioli all'Aragosta - 28**

Raviolis Caseros de Langosta y Camarones, con una Cremosa Salsa de Langosta y Tomate Cherry.

### **Linguine Vongole - 24**

Pasta Linguini, Almejas, Chalotes, Panceta en Ajo, Vino Blanco y Salsa de Mantequilla.

### **Risotto o Linguine ai Frutti di Mare - 27**

Risotto o Linguini, Vieiras, Camarones, Mejillones, Almejas, Calamares, Tomates Cherry en una Salsa Pomodoro ligera.

### **Linguine Shrimp Scampi - 25**

Pasta Linguini con Camarones en Salsa de Vino Blanco, Ajo, Limón y Mantequilla, con Perejil y Tomates Cherry.





## Secondi Piatti

### **Pollo Saltimboca alla Salvia - 20**

Pechuga de Pollo, Jamón y Provolone, en una salsa de Vino Blanco y Salvia servida con Cremoso Limón Capellini.

### **Bistecca di New York - 35**

Filete de Tira de NY a la Parrilla, con una Mantequilla compuesta de Ajo y Romero, servido con Papas Fritas de Trufas, Perejil y Parmesano.

### **Medaglioni di Fileto - 38**

Filete Mignon con Tocineta servido con Romero, Patatas al Ajo y Espárragos.

### **Salmone Impanato - 26**

Filete de salmón cubierto de Hierbas y Parmesano acompañado con Risotto Primavera

### **Trancio di Tonno - 25**

Filete de Atún a la Plancha con un adobo seco estilo “jerk caribeño” con Tomate Cherry, Alcaparras y Salsa de Vino Blanco con nuestra Ensalada Mediterránea.

### **Pollo alla Parmigiana - 18**

Pechuga de Pollo empanizada en Panko, Frita y Cubierta con Salsa Pomodoro y gratinada con Mozzarella, servida con Linguini al Burro (salsa de mantequilla).

### **Braciola di Maiale alla Griglia - 25**

Chuleta de Cerdo Gruesa la Parrilla, Glaseada con salsa BBQ de Café Picante, servida con Puré de Yuca.

### **Cotolette di Angelo alla Griglia - 38**

Chuletas de Cordero a la Parrilla con Demi-Glaze, servidas con Risotto de Setas.





## Pizze

### **MARGHERITA - 15/24**

Salsa pomodoro, aceite de oliva extra virgen, mozzarella fresca, queso parmesano, albahaca fresca.

### **INFERNO - 16/26**

Salsa pomodoro, mozzarella, chorizo español, pepperoni, hojuelas de pimiento rojo, aceite de oliva extra virgen, queso parmesano.

### **CAMPANA - 17/30**

Salsa pomodoro, mozzarella fresca, jamón, rúcula, aceite de oliva extra virgen, lascas de parmigiano.

### **NEW YORKER - 15/29**

Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni, carne molida, tocineta, queso parmesano.

### **CAPRICCIOSA - 15/26**

Salsa pomodoro, mozzarella, alcachofas, jamón cocido, champiñones frescos, aceitunas Kalamata, queso parmesano, albahaca.

### **ORTOLANA - 17/28**

Salsa pomodoro, mozzarella, tomates cherry, aceitunas Kalamata, cebollas rojas, champiñones frescos, berenjena, calabacín, queso parmesano, albahaca.

### **FLORENTINE FUNGHI BIANCA - 16/26**

Aceite de oliva extra virgen, mozzarella, cebollas rojas, champiñones frescos, espinacas frescas, feta

### **VERACE BIANCA - 15/24**

Aceite de oliva extra virgen, cucharada de pesto, mozzarella fresca, tomates, cherry, albahaca fresca, queso parmesano polvo de albahaca

### **CINQUE FORMAGGI - 16/26**

Aceite oliva extra virgen, mozzarella, gorgonzola, asiago, mozzarella fresca ahumada, queso de cabra

### **MANZO DI BLU (azulito) - 17/30**

Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, churrasco, cebolla caramelizada, reducción de vino tinto rociado.

### **FOCCACIA BREAD - 8**

Pan de foccacia artesanal con aceite de oliva extra virgen, ajo, romero, queso parmesano.



La pizza pequeña se puede convertir en un calzone





## **Dolci**

### **TIRAMISU della CASA - 9**

(Trillomisu)

“Lady fingers” sumergidos en espresso, licor Borghetti, crema de mascarpone en capas y polvo de cacao.

### **CHEESECAKE - 9**

Pregunta por nuestras selecciones del chef

### **LAVA CAKE - 9**

Pastel de chocolate cremoso servido caliente y cubierto con helado de vainilla.

### **FLAN della CASA - 8**

Pregunta por nuestras selecciones del chef

### **GELATOS - 6**

Pregunta por nuestras selecciones del chef

---

## **Licores**

(After dinners)

**LIMONCELLO**

**GRAPPA**

**FRANGELICO**

**COINTREAU**

**GRAND MARNIER**

**AVERNA**

**AMARO MONTENEGRO**

**FERNET BRANCA**

**AMARETTO DISARONO**

**BAILEYS**

**ORUJO**

**BORGHETTI**

**KAHLUA**

