

DINNER MENU

Eduardo Perez

Pizza

Margherita, Mozzarella, Pomodoro, Basilico e Parmigiano
Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Basil, Parmesan

Salsiccia, Broccoli, Aglio Arrosto e Pecorino
Home Made Sausage, Rapini, Roasted Garlic, Pecorino

Funghi, Cipolla Caramellizzata e Fontina
Portobella Mushroom, Caramelized Onions, Fontina

Melanzane Saltate, Carciofi e Formaggio Caprino
Sauteed Eggplant, Baby Artichoke, Goat Cheese

Polpette di Carne, Funghi Porcini, Cipolla Rossa e Ricotta
Meatball, Porcini Mushrooms, Red Onions, Ricotta

"Del Lupo" Quattro Formaggi e Prosciutto San Daniele
Four Cheeses, Fresh Shaved San Daniele Prosciutto

Antipasti

Zuppa di Fagioli e Farro con Pomodoro, Aglio, Rosmarino e Ciabatta Grigliata
Tuscan White Bean & Farro Soup with Garlic, Rosemary, Tomatoes and Grilled Crostini

Insalata di Barbabietole Arrosto con Rucola, Formaggio Caprino e Salsa Citronella
Roasted Baby Beets and Arugula Salad, Humboldt Fog Goat Cheese, Citrus Vinaigrette

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufalo, Basilico e Olio Extra Virgine di Olivo
Vine Ripened Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil, Tuscan Olive Oil

Bruschette alla Griglia, Purea di Fagioli, Pomodori, Prezzemolo e Mortadella
Grilled Bruschetta, Bean Puree, Tomatoes, Parsley, Mortadella

Calamari Fritti, Zucca alla Griglia, Salsa Aioli Agli Agrumi e Basilico
Fried Calamari, Grilled Zucchini, Gremolata Aioli, Basil

Gamberetti Saltati, Fagioli, Rosmarino, Aglio e Peperoncino
Sauteed Blue Prawns, White Beans, Rosemary, Garlic and Chili

Vongole al Vapore, Guancialetto, Origano, Crostini di Pane Piccanti
Steamed Manila Clams, Pork Cheek, Oregano, Grilled Spicy Bread

Prosciutto San Daniele, Burrata di Bufalo e Pepe Nero
San Daniele Prosciutto, Burrata Mozzarella, Extra Virgin Olive Oil, Black Pepper

Carpaccio di Manzo alla Piemontese, Cuori di Sedano, Scalogno e Scaglie di Parmigiano
"Piedmontese Style Beef Carpaccio", Celery Hearts, Shallots, Shaved Parmesan

Contorni

Patate Cruccanti Asparagi Fagioli al Basilico Spinaci all'Aglio Broccoli
Crispy Potatoes Asparagus Basil-Green Beans Garlic-Spinach Broccoli
Pasta

Cappellini con Carciofi, Pomodori Secchi, Peperoncino e Pecorino Fiore Sardo
Braised Artichokes, Sun Dried Tomatoes, Chili Flakes, Parsley, Pecorino

Ravioli ai Quattro Formaggi, Salsa di Pomodoro e Basilico
Four Cheese Ravioli, Tomato Sauce, Basil

Lasagna Verde "della Nonna" con Besciamella e Ragu alla Bolognese
Green Lasagna "Grand Mother Style" with Bechamel and Bolognese

Bucatini all' "Amatriciana", Cipolla Arrosto, Pancetta, Pomodori, Basilico e Pecorino
Roasted Onions, Pancetta, Tomatoes, Chili Flakes, Basil, Pecorino

Linguine alla Vongole, Prezzemolo, Aglio, Olio e Peperoncino
Manila Clams, Chili, Parsley, Garlic, Extra Virgin Olive Oil

Scialatielli "Ai Quattro Passi" con Salsicce alla Bolognese, Basilico e Lamelle di Parmigiano
House Made Thick Noodle Pasta alla 'Quattro Passi', Sausage Bolognese, Cream, Basil,
Parmesan

Fettuccine ai Funghi di Bosco, Aglio Arrosto, Prezzemolo e Tartuffo Nero
Sautéed Mushrooms, Roasted Garlic, Parsley, Black Truffles

Risotto ai Frutti di Mare, Cappesante, Vongole, Gamberi e Brodo di Astice
Sea Scallops, Manila Clams, Shrimp, Saffron, Lobster Broth

Pesce

Filetto di Salmone alla Griglia con Patate Cruccanti, Spinaci all'Aglio e Salsa Verde
Grilled Scottish Natural Salmon, Tuscan Potatoes, Garlic Spinach, Salsa Verde

Filetto di Spigola con Scarola, Uvetta, Pinoli e Pomodori Secchi con Salsa al Limone
Roasted Fillet of Wild Sea Bass, Escarole, Raisins, Pine Nuts, Sun Dried Tomatoes, Lemon
Emulsion

Carne

Fegato di Vitello con Polenta, Pancetta, Cipolline, Salvia e Aceto Balsamico
Calf's Liver "Steak", Creamy Polenta, Pancetta, Baby Onions, Sage, Balsamic

Mezzo Pollo Arrosto con Scarola, Aaglio, Peperoncino, Limone e Vino Bianco
Pan Roasted Organic Half Chicken, Escarole, Garlic, Chili, Lemon, White Wine

Scaloppine di Maiale con Carciofi, Funghi Porcini, Aceto Balsamico e Parmigiano
Scallopini of Kurobuta Pork Loin, Artichokes, Porcini Mushrooms, Balsamic, Parmesan

Filetto d' Agnello con Gnocchi di Ricotta, Funghi, Rosmarino, Pomodori e Pesto alla Menta
Lamb Sirloin Steak, Ricotta Gnocchi, Mushrooms, Rosemary, Plum Tomatoes, Mint Pesto

Braciola di Maiale alla Griglia, Pancia al Miele con Marmellata di Mela, Finocchi, Salsa alla Salvia
Grilled Pork Chop and Honey Glazed Belly, Apple-Fennel Marmalade, Sage Natural Jus

Bisteca "Fiorentina" Rugola, Patate Croccanti, Rosmarino, Pepe del Mulinello
Prime New York Steak, Arugula, Crisp Potatoes, Rosemary, Cracked Black Pepper

A gratuity of 18% will be added to parties of 6 or more

DESSERT MENU

Eduardo Perez

DOLCI

Baba al Rum con Crema al'Grand Marnier
House Made Sponge Cake, Rum Spiced Syrup, Grand Marnier Cream

Meringa di Nocciole, Ricotta, Pere e Noci
Hazelnut Meringue, Ricotta Pear Walnut Mousse

Tiramisu Tradizionale
Espresso Lady Fingers, Mascarpone Cream

Delizia Sorrentina
Sugar Cookie Soaked in Citrus Syrup, Lemon Zest, Lemon Cream

Crostatina di Mela, Mandorla, Gelato ai Vaniglia
Apple Crostada, Almond Cream, Vanilla Gelato

Zeppoli
"Italian Ricotta Doughnuts"
Traditionally Served in Paper with Powdered Sugar

Zuccoto al Gianduia
Glazed Hazelnut Mousse Dome, Raspberry Sauce

Torre di Biscotto Assortito / Salasa alla Zabaglione
Tower of Assorted Cookies / Zabaglione Dipping Sauce

Selezione di Gelato e Sorbetto con Berries fresco
Selection of Gelato and Sorbet with Fresh Berries

\$11.00
selection of gelato and sorbets fresh berries \$9.00

ALL PRICES AND MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE