



Starters

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Fire roasted and marinated vegetables with an assortment of Italian cheeses, cured meats, fava bean salad and mixed olives

Vegetales de la casa marinados y rostizados servidos con una combinación de quesos y embutidos italianos, ensalada de frijol fava y aceitunas mixtas

Full Order: \$29 | Half Order: \$16

SMOKED SALMON CARPACCIO \$16

Thin slices of smoked salmon with house cured tomatoes, capers, red onion, teardrop chilies, fresh lime and EVOO

Salmon ahumado servido con tomates curados en casa, alcaparras, cebolla morada, chile lágrimas, limón y AOEV

BRUSCHETTE \$11

Our homemade rustic bread toasted with garlic and served with fresh chopped tomatoes, feta cheese, basil and oregano

Nuestro pan rústico hecho en casa tostado con ajo y servido con tomates frescos picados, queso feta, albahaca y orégano

Add grilled octopus | Agregue pulpo a la parrilla \$9.50

CEVICHE MISTO \$15

Sea bass, shrimp and octopus ceviche with crispy corn tortilla chips & avocado

Ceviche de corvina, camarones y pulpo con chips de tortilla de maíz crujientes y aguacate

TUNA TARTAR \$14

Marinated yellowfin tuna tartar with fresh avocado, sesame volcano oil and Tuscan crostini

Tartar de atún aleta amarilla marinado, servido en una corona de aguacate, aceite volcano con ajonjolí y crostini Toscanas

ROASTED CAULIFLOWER \$12

Garlic, capers, lemon and oregano marinated cauliflower, wood roasted in our brick oven with Grana Padano cheese

Coliflor marinada con alcaparras, ajo, limón y orégano rostizado a la leña, con queso grana padano

PULPO A LAS BRASAS \$17

Fire-grilled octopus, homemade hummus, patatas and marinated olives

Pulpo a la leña, humus casero, papas y aceitunas marinadas

salads and soups

LOBSTER SALAD \$30

Crisp iceberg lettuce, avocado, steamed chilled lobster tail, house Thousand Island dressing, fresh veggies and crispy bacon

Ensalada de langosta, lechuga iceberg, aguacate, cola de langosta fría, aderezo mil islas de la casa, vegetales frescos y tocineta crujiente

PEAR SALAD \$12.95

Red wine and port poached pear, served on arugula with candied pecans, goat's cheese and sweet balsamic dressing

Pera al vino servida con arúgula, pecanas caramelizadas, tomate, aderezo balsámico y queso de cabra

CAESAR

Fresh romaine lettuce, crispy bacon, anchovy, red onion, Parmigiano Reggiano, and garlic croutons

Lechuga romana, tocineta, anchoas, queso Parmigiano Reggiano rallado, cebolla morada, aderezo Caesar original y crotones

Full \$11 | Side \$7.50

Add grilled chicken | Agregue pollo a la parrilla \$4.95

Add garlic shrimp | Agregue camarones al ajillo \$8.50

THE BIG WEDGE \$13

Iceberg lettuce, bacon, avocado, cucumber, tomatoes, sweet peppers, tomatoes, red onions and blue cheese dressing

Lechuga iceberg, tocineta, aguacate, pepino, tomate, chile dulce, tomate, cebolla morada y aderezo de queso azul

MISTA SALAD \$10

Mixed garden greens, tomatoes, cucumber, olives, limonette and pecorino cheese

Lechugas mixtas, tomate, pepino, aceitunas, queso pecorino y limoneta

CAPRESE CON BOCCONCINI

A classic part of the Mediterranean diet. Fresh authentic bocconcini, ripe heirloom tomatoes, arugula, basil, oregano, EVOO and Modena balsamic vinegar

Un clásico de la dieta mediterránea, fresquísimo bocconcini original italiana, tomates heirloom, arúgula, albahaca, orégano, AOEV y vinagre balsámico di Modena

Full Order: \$19.50 | Half Order: \$11.50

FRENCH ONION SOUP \$12

Served piping hot with ciabatta croutons, mozzarella, gruyere cheese and chunks of braised beef

Sopa de cebolla francesa servida caliente con crotones y carne de res deshuesada, gratinada con queso mozzarella y queso gruyere

wood fired grill

RIB EYE

16oz: \$48

NEW YORK STRIPLOIN

10 oz: \$31 | 20 oz: \$55

FILET MIGNON

6 oz: \$32 | 8 oz: \$48

CHURRASCO WITH SALMORIGLIO \$28

10 oz aged angus skirt steak grilled on our wood fired grill, served with authentic salmoriglio

10 oz filete de entraña angus parrillada a la leña, servido con salmoriglio auténtico

DOUBLE CUT 14 OZ PORK CHOP \$35

With a pork bone-Dijon gravy and wood roasted rosemary apples

Doble corte de chuleta de cerdo de 14 oz con salsa de Dijon casera y manzanas con romero a la leña

1/2 BONELESS CHICKEN OREGANATO \$24

Lemon and oregano marinated half boneless chicken, grilled to perfection over open flames

Medio pollo deshuesado marinado con limón y orégano, parrillado a la leña a la perfección

ROASTED NEW ZEALAND HERB CRUSTED RACK OF LAMB

Costillas de cordero de Nueva Zelanda asadas con hierbas frescas

4 bones: \$31 | 8 bones: \$55

fish & seafood

CATCH OF THE DAY

Ask our wait staff for our daily selection of the freshest fish and seafood

Pregunte por la recomendación del día en pescados y mariscos

TUNA SALMORIGLIO RISOTTO \$29

Charred baby carrots and prima vera confetti risotto

Atún con salmoriglio en risotto primavera

SHRIMP PROVENCALE \$32

Prosciutto wrapped jumbo shrimp baked with a tomato provençale, served with aglio olio pasta and broccoli

Camarones jumbo envueltos en prosciutto, servido sobre cabello de angel aglio olio y brócoli

ROASTED FISH SALMORIGLIO \$22

Salmon or Seabass with pasta aglio olio and vegetables

Salmon o corvina rostizada con pasta aglio olio y vegetales

SURF AND TURF \$63

Grilled 6 oz. beef tenderloin and garlic roasted lobster tail

6 oz. de lomito a la parrilla con cola de langosta



authentic italian

FILETTO DI BRANZINO CON PROSCIUTTO \$27

Local sea bass wrapped in prosciutto with roasted tomato braised spinach and lime butter sauce

Corvina envuelta con prosciutto, servido con espinaca braseada con tomate y salsa de mantequilla y limón

BRANZINO ALLA SICILIANA \$27

Pan roasted sea bass with tomatoes sautéed in EVOO with Kalamata olives, capers, garlic, oregano and basil, served with spaghetti aglio olio

Corvina rostizada servido con tomates, aceitunas Kalamata, alcaparras, ajo, orégano y albahaca, salteados en AOEV. Servido con spaghetti aglio olio

CHICKEN SALTIMBOCCA \$25

Served with aglio olio angel hair pasta and garlic spinach

Servido con cabello de angel y espinaca al ajo

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PARMIGIANA \$28

Golden breaded veal cutlet with mozzarella, Parmigiano Reggiano and spaghetti pomodoro

Escalopines de ternera empanizados con queso mozzarella, Parmigiano Reggiano y spaghetti pomodoro

OSSO BUCO \$39

Our delicious version of the classic. Lamb shank cooked sous vide, served with risotto alla Milanese

Nuestra deliciosa versión de un clásico. Pernil de cordero cocinado bajo vacío servido con un risotto alla Milanese

VITELLO AL LIMONE \$29

Veal scaloppini sautéed in a lemon, white wine, caper sauce, served with risotto alla Parmigiana and braised spinach

Escaloppini salteado en salsa de limón, vino blanco, alcaparras, servido con risotto a la parmesana y espinacas braseadas

sides

Complete your grill dish with any of our delicious sides, big enough for two people.

Complete su plato con cualquiera de los acompañamientos que le ofrecemos. Son porciones grandes que se pueden compartir.

ASPARAGUS \$12.95

Espárragos

SAUTEED MUSHROOMS \$11

Hongos salteados

CREAMED SPINACH \$10

Espinacas cremosas

POTATOES \$7

Patatas Lanterna
Baked | Horneada

Roasted Garlic Mashed | Puré de papa con ajo

SPAGHETTI \$8

Pomodoro | Tomato
Aglio y Olio | Ajillo

White Sauce | Salsa Blanca

RISOTTO \$12

Mushroom or parmigiana
Risotto con hongos o Parmesano

kids

CHEESE BURGER \$12

with crispy fries

Hamburguesa con queso y papas fritas crisy

FISH OR CHICKEN FINGERS

\$12

with crispy fries

Dedos de pescado o pollo con papas fritas crisy

PASTA \$12

Butter or pomodoro

Con queso o salsa de tomate

MACARONI AND CHEESE \$7

Macarrones con queso

homemade pasta

LASAGNA DI CASA

“NONNA’S” RECIPE! \$22

Homemade pasta layered pork and beef ragu, béchamel sauce, ricotta cheese and mozzarella, served on our pomodoro sauce

La receta de la “nonna”. Lasaña con ragú de cerdo y res, salsa bechamel, salsa de tomate hecha en casa, queso ricotta y mozzarella, servida sobre nuestra salsa pomodoro

FRUTTI DI MARE \$29

Shrimp, baby scallops, octopus, sea bass and simmered in a tomato, shrimp and brandy ragu, served on fresh fettuccine with toasted homemade ciabatta salmoriglio

Camarones, vieiras, pulpo, y corvina, hervidos lentamente en ragú de tomate, camarones y brandy, servido en pasta fettuccine fresca con pan ciabatta salmoriglio

RAVIOLI AL GAMBERONI

\$19

Fresh ravioli filled with spinach and ricotta, served with garlic shrimp and our fresh homemade pomodoro sauce

Ravioles frescas de espinaca y ricota, servidos con camarones al ajillo y nuestra salsa pomodoro

LINGUINE AL VODKA CON SALMONE \$24

A classic from Italy’s alternative cuisine! Fresh salmon sautéed in EVOO with asparagus and capers, flambéed with vodka and finished with a little cream

Salmón salteado en AOEV con puntas de espárragos y alcaparras, flambeado con vodka y terminado con crema dulce

RISOTTO AL FUNGHI \$20

Fresh risotto with champignons, portobello and porcini mushrooms and freshly shaved Parmigiano Reggiano

Risotto con hongos champiñón, portobello y porcini con queso Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI BOLOGNESE

\$16

Tomato and Meatballs | Tomate y albóndigas

RAVIOLI SALTIMBOCCA

\$20

Fresh pasta filled with slow cooked veal and Parmigiano Reggiano in a lime, sage,

and white wine butter sauce, with thinly sliced prosciutto

Pasta fresca hecha en casa rellena de ragú de ternera y queso Parmigiano Reggiano, en una salsa de mantequilla, vino blanco, limón y salvia, servido con finas lonjas de prosciutto

wood fired pizza

Our pizzas are authentic “NAPOLITANA” style with a charred and crispy crust

Nuestras pizzas son auténtico estilo Napolitano, masa carbonizada y crocante.

MARGHERITA \$12

TRADITIONAL ITALIAN! LOVED BY KIDS AND ADULTS ALIKE. Tomato sauce, EVOO, fresh mozzarella, basil and oregano

Un clásico de la tradición gastronómica italiana, la preferida por niños y adultos. Salsa de tomate, queso mozzarella fresca, albahaca y orégano

HAM & MUSHROOM \$13.95

Light tomato sauce, fresh mozzarella cheese, smoked ham, roasted mushrooms and charred onions

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco, jamón ahumado, hongos rostizados y cebollas carbonizadas

TOSCANA \$15

An unforgettable experience, from the hills of Tuscany. Mozzarella, chives, roasted tomatoes, Parma ham and arugula salad

Desde el centro de Italia una experiencia inolvidable, queso mozzarella con cebollín, tomates rostizados, prosciutto di Parma y arúgula

QUATTRO STAGIONI \$14.50

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes and Kalamata olives

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, jamón cocido, alcachofas, y aceitunas Kalamata

POLLO SALMORIGLIO

\$14.50

Tomato sauce, mozzarella cheese, teardrop chilies, salmoriglio, wood-roasted chicken and roasted onions

Salsa de tomate, queso mozzarella, chile dulce lágrimas, pollo a la leña y cebollas rostizadas

SALSICCIA E GAMBERONI

\$14.50

Tomato sauce, mozzarella cheese, local shrimp and wood fired Italian sausage, served with lime dressed arugula

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones nacionales, chorizo italiano a la leña, servido con arúgula y limoneta

FOCACCIA GENOVESE \$6

Try this original northern Italian flatbread with any of our dishes. Great for sharing!

Pruebe la focaccia original del norte de Italia, para acompañar cualquiera de los deliciosos platillos de nuestro menú, ya sea ensaladas o entradas.

Excelente opción para compartir!