



MENU

(delivery available)

Prosecco

\$9 gl

Spriz Classico
Foss Marai

Vino \$5 gl

White

Arneis delle Langhe, **Bongiovanni 2004**
Trebiano d' Abruzzo, **Valle Reale 2006**

\$15 half-carafe

Red

Chianti, **Poggio Basso 2006**
Tempranillo, **Correntina 2006**

Pizzette alla Griglia

\$8

Margherita

tomato, basil and mozzarella

Carciofi e Gamberi

tomato, mozzarella, artichoke and shrimp

Trentina

fontina and speck

Pancetta e Melanzane

tomato, mozzarella, pancetta and eggplant

Montanara

mozzarella, mushroom and sausage

Radicchio e Provola

Radicchio and provola cheese

Affettati Salumi

Contadino, \$10

sopressa, mortadella, coppa, speck

Prosciutatta, \$13

Prosciutto di Parma and taleggio cheese

Formaggi

Cheese Plate, \$10

gorgonzola, parmigiano, pecorino, asiago stagionato

Extras, \$2

honey and nuts
grilled crostini

Antipasti

\$10

Insalata di polipo e calamari

Octopus and calamari salad, cherry tomatoes, black olives, celery, red onions and mixed greens vinaigrette dressing

Insalata di Barbabietole

organic beets, arugula, goat cheese, aged balsamic vinaigrette

Insalata Veneta

Rucola, endive, shaved parmesan, dried figs, cherry tomatoe, red wine vinegar, olive oil

Polpettine di vitello, salsa al formaggio e radicchio

Veal meat balls, parmesan and radicchio sauce

Calamari in Busara

Spicy Calamari venetian style, tomato, paprika and peas sauce

Tortino di Cavolfiore

cauliflower timbale, mascarpone and parmigiano reggiano

Primi Piatti

\$15

Lasagnetta al ragu d' agnello

Lamb lasagna

Ravioli al Radicchio e ricotta, salsa al Montasio

Radicchio and ricotta ravioli, Montasio cheese sauce

Bigoli Veneti all'Anatra

Venetian spaghetti "bigoli" with pulled duck

Pappardelle Rustiche al Ragu' d'Agnello

flat ribbon pasta with lamb ragout

Risotto ai carciofi

risotto with artichokes

Risi e bisi

Venetian risotto with english peas

Tagliolini gratinati con piselli e prosciutto

Tagliolini with peas and prosciutto gratin

Rigatoni alla norma

Rigatoni, with eggplant, pecorino cheese, tomato sauce

Penne all Ortolana

penne, zucchini, artichokes, leeks and fava beans

Chef Roberto trio of pasta

\$20

Lamb lasagna

Radicchio ravioli, montasio cheese sauce

Venetian spaghetti "bigoli" with pulled duck

All our main courses are served with organic vegetables from the farmers market.

Secondi Piatti

\$20

Calamari ripieni al forno

Calamari stuffed with shrimp and eggplant tomato sauce

Filetto di Branzino alle olive nere

striped bass, black olives, basil and tomato

Spiedino di Pesce spada al radicchio

Skewered Sword fish steak with radicchio and celery

Scaloppine di Maiale alla Milanese

breaded pork cutlet

Polletto alla Veneziana con mandorle, zenzero e zafferano

Roasted whole Poisson, with ginger, almonds, saffron and white wine

Lonbo di Vitello alle albicocche

Sliced Veal loin white wine and dry apricots