

# DINNER

## Antipasti

Bruschetta per person Tomato bruschetta	3
Carpaccio di manzo Marinated beef, shaved parmigiano reggiano, truffled baby peaches, arugula	16
Carpaccio di polipo Thinly sliced octopus, fennel, orange, arugula	16
Acciughe alla Fausto Anchovies, capers, black olives, potatoes & lemon juice	13
Bresaola e Raddocchio Cured beef tenderloin, grilled radicchio, shaved parmigiano reggiano	16
Speck e bufala Smoked prosciutto, mozzarella di bufala, herb crostini	15
Burrata Caprese Burrata Mozzarella, tomatoes, basil	16
Minestrone alla Campagnola Vegetable soup, basil pesto, crostini	11
Insalata Mista Mixed greens salad	11
Insalata Cesare Romaine lettuce, homemade Caesar dressing, croutons, parmigiano reggiano	11

## Fresh Pasta & Risotto

Spaghetti chitarra alla Puttanesca Spaghetti, san marzano tomato, anchovies, olives, capers, chili peppers	19
Spaghetti chitarra Tirreno-Adriatico Spaghetti, san marzano tomato, mussels, clams, shrimp, calamari	21
Gnocchi al Basilico Potato gnocchi, basil pesto, toasted pine nuts, ricotta salata	19
Tagliatelle pastori e pescatori Tagliatelle, porcini mushrooms, shrimp, cherry tomatoes, aglio e olio	22
Cavatelli al coniglio Chickpea cavatelli, rabbit ragout, pancetta, rucola, raisins	22
Risotto con Porcini, for two Vialone nano rice, porcini mushrooms, parmigiano reggiano	40
Risotto Frutti di Mare, for two Vialone nano rice, mussels, clams, shrimp, calamari, octopus	40
Risotto Milanese, for two Vialone nano rice, veal osso buco, saffron	40

## Carne

Piccata al Limone Provimi Veal, lemon, caper berries	24
Osso Bucco D'Agnello Braised Ontario lamb shank, polenta, cipollini agro dolce, lemon gremolata	28
Salsiccia e Polenta House made sausage, seared polenta, rapini, san marzano tomato	26
Costole D'Agnello New Zealand lamb rack, rapini, yukon mash, blackberry jus	35
Costola di vitello 16 oz Ontario raised veal chop, yukon mash, crimini jus	35

## Pesce

Fritto Misto Lightly floured golden crisp assorted seafood	25
Frutti di Mare Alla Coppi Steamed Octopus, cuttle fish, shrimp, clams, mussels, potatoes, lemon, olive oil	25
Calamari & Gamberoni alla Griglia Grilled squid & shrimp, oven roasted black olives, caramelized onions, cherry tomatoes	25
Salmon alla Livornese Red springs wild salmon, Black Olives, Capers, chili pepper, san marzano tomato	29
Pesce al Sale Sea salt crusted red snapper, orata or spigola	35
Zuppa di Pesce Half east coast lobster, mussels, clams, shrimp, calamari, octopus, san marzano tomato	32

## Desserts

Tiramisu Savoardi biscotti, brandy espresso, mascarpone cream	10
Crème Brulee Madagascar black vanilla, assorted berries	11
Timballo di mela Apple timbale, toasted pecan, maple syrup, vanilla gelato	11
Panna Cotta Chocolate and vanilla layered, berry compote	11
Torta Nutella Nutella tort, hazelnut cream	11
Gelati Assortiti Assorted gelato and sorbet	9