



TOSCANA



CONTORNI

SIDE DISHES

rustic rosemary roasted potatoes
garlic mashed potatoes
sautéed asparagus & shallots
sautéed garlic spinach & mushrooms
steamed vegetables
assorted grilled vegetables

✓ lacto-ovo vegetarian

🌿 plant-based

*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ANTIPASTI

*CARPACCIO DI MANZO

beef tenderloin carpaccio, arugula, Parmigiano-Reggiano, lemon-infused virgin olive oil

CAPRESE ✓

slow-roasted tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil emulsion

SFORMATINO DI PEPERONI

CON FONDUTA DI PARMIGIANO

roasted bell pepper flan, creamy Parmesan sauce

CARPACCIO DI POLPO

CON PATATE AL VAPORE

ED EMULSIONE DI LIMONI AMALFITANI

octopus carpaccio, warm fingerling potato salad, Amalfi lemon vinaigrette

*CODE DI SCAMPI

CON SALSA DI POMODORINI

E LARDO DI COLONNATA

sautéed jumbo shrimp, cherry tomato sauce, lardo di colonnata

FRITTO DI CALAMARI

fried calamari, tomato-pepperoncino aioli sauce

CARCIOFI RIPIENI ✓

CON FUNGHI PRATAIOLI E PECORINO

stuffed artichokes, pecorino, Parmesan, oyster mushrooms, arugula, tomato-balsamic vinaigrette

INVOLTINI DI MELANZANE

eggplant rolls, Prague ham & smoked scamorza stuffing, tomato sauce, Parmesan

INSALATA DI VERDURE ARROSTO 🌿

roasted Roma tomatoes, zucchini, sweet red onions, romaine lettuce, arugula, hazelnut-pepperoncino vinaigrette

INSALATA DI SPINACI ✓

CON POMODORINI ARROSTO E OLIVE

TAGGIASCHE

baby spinach, goat cheese, roasted cherry tomatoes, Kalamata olives

INSALATA CAESAR

classic Caesar, traditional garnish

ZUPPE

MINISTRONE ALLA GENOVESE ✓

assorted vegetables, potato, beans, Genovese pesto

ZUPPA DI FAGIOLI E SALCICCIA

white beans, sweet sausage, pasta

PASTA e RISOTTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO

handmade pasta ribbons, béchamel sauce,
Parmigiano-Reggiano, minced beef tenderloin,
garlic, fresh herbs

TAGLIOLINI CARBONARA

tagliolini, pancetta, egg yolk-Parmesan sauce

GODMOTHER GIADA DE LAURENTIIS' SIGNATURE CAPRI-INSPIRED LEMON SPAGHETTI

lemon cream, jumbo shrimp, mascarpone,
Parmesan, fried capers

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Modena meat tortellini, Parmesan-ham sauce

LINGUINE CIOPPINO

linguini, lobster, littleneck clams, mussels,
calamari, shrimp, monkfish,
roasted cherry tomatoes

PENNETTE SAN GIMIGNANO

penne, roasted porcini mushrooms,
rosemary-laced meat sauce

PENNETTE PRIMAVERA AL TARTUFO

SALTATI CON VERDURE MISTE E TARTUFO
plant-based penne, asparagus, artichokes,
spring onions, cherry tomatoes, black truffle

GNOCCHI A MODO TUO AI QUATTRO FORMAGGI | AL PESTO AL POMODORO FRESCO

hand-rolled potato dumplings
choice of sauce: four cheese | pesto | tomato

RISOTTO AI PORCINI MANTECATO CON RICOTTA

porcini mushroom risotto, ricotta cream,
fried basil

RISOTTO ALL'ARAGOSTA

arborio rice, Maine lobster pieces, Italian parsley

TRIO TOSCANA

tagliolini carbonara, lobster risotto,
pesto gnocchi

CHEF'S PASTA SPECIAL

as described by your waiter

SECONDI

*GODMOTHER GIADA DE LAURENTIIS' BRANZINO POMEGRANATE

fennel-potato purée, braised fennel, potato
spheres, pomegranate gastrique & vinaigrette

*SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

sautéed Dover sole, steamed potatoes,
lemon-parsley brown butter emulsion

*ARAGOSTA FRA DIAVOLO CON TAGLIOLINI

Maine lobster, tagliolini, garlic, chili peppers,
Italian parsley, tomato sauce

*FILETTO DI MANZO ALLA FIORENTINA

CON CROSTA AL GORGONZOLA
filet mignon, melted gorgonzola crust,
sautéed spinach, creamy summer corn,
Brunello red wine reduction

OSSO BUCO ALLA MILANESE

braised veal shank, saffron risotto

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA

veal scallopini, Marsala wine sauce

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

veal scallopini, Ligurian lemon sauce,
Italian parsley

*COSTATA DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

grilled bone-in milk-fed veal chop,
sautéed Piedmont porcini mushroom sauce

*COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE

pounded thin, breaded bone-in milk-fed veal chop,
Roma tomatoes, radicchio, arugula

*AGNELLO ARROSTO CON RIPIENO DI SALCICCIA PICCANTE, SPINACI E MELANZANE

roasted stuffed lamb loin, spicy soppressata
sausage, spinach, aubergine stiletto, tomato jam

MAIALINO ARROSTO CON SPINACI SALTATI

E FREGOLA DI FUNGHI SPUGNOLE
crispy roast suckling pig, sautéed spinach,
creamy fregola-morel mushroom ragout

POLLO AL FORNO AL PROFUMO DI LIMONE E CROSTA DI PARMIGIANO CON GIARDINIERA E PATATE AL ROSMARINO

roasted Parmesan-crusting lemon chicken,
rustic rosemary roasted potatoes,
vegetable jardinière