

Antipasto - Appetizers

Antipasto Fantasia Italian hors d'oeuvres	13.75	Funghi Ripieni al Forno stuffed mushrooms	10.75
Prosciutto con Melone Italian ham and melon	13.75	Acciughite alla Contadina roasted peppers with anchovy filets	10.75
Gamebretti su Ghiaccio shrimp cocktail	15.75	★ Suprema di Vongole- 6 pcs 10.75 12 pcs 17.75 clam cocktail-served raw	
★ Ostriche al Limone oyster cocktail in season - served raw	12.75	Bresaola fine sliced cured beef	13.75
Scampi All'Italiana scampi saute with wine	15.75	Salami Prosciutto e Peperoni salami, Italian ham and pepper	13.75
Spiedino Capriccioso brochette of bread, cheese and ham	11.75	Vongole Parteneopea clams in aromatic herbs	11.75
Antipasto di Crostacei al Forno hot antipasto	15.75	Cozze al Brodetto mussels in broth	10.75
Ostriche Gorgonzola oysters with gorgonzola cheese, red wine reduction	15.75	Seafood Stuffed Portobello Mushroom	12.75
Bocconcini tomato, roasted red pepper, red onion and fresh mozzarella in balsamic dressing over arugula	13.75	New Zealand Clams baby clams steamed in white wine, garlic and basil	13.75
Asparagi in Carrozza asparagus wrapped in prosciutto and mozzarella, breaded and fried on a bed of tomato caper sauce	12.75	Trota Affumicato smoked rainbow trout filets	14.75
Vongole Casino o Oreganato clams casino or oreganato	12.75	Insalata di Frutti di Mare calamari, scungilli, pulpo and shrimp, lemon and olive oil dressing	15.75
		Calamaretti Fritti fried baby squid	11.75
		Mozzarella Carrozza	11.75

Minestre - Soups

Zuppa di Spinachi spinach soup	7.75	Cappelletti in Brodo di Pollo dumpling in broth	7.75
Zuppa alla Campagnola vegetable soup	7.75	Ristretto con Pastina consomme with pastina	7.75
Stracciatella Italiana eggs with spinach	7.75	Zuppa di Cipolle onion soup	8.25

Specialita Casalinghe - Specialties of the House

Ravioli al Sugo di Carne alla Romana ravioli roman style	17.75		
Cannelloni all'Italiana large noodles filled with meat	17.75	Linguine ai Frutti di Mare thin pasta with sea food	20.75
Manicotti Vegetariani vegetarian pasta	17.75	Paglia e Fieno hay and straw	18.75
Fettuccine al Triplo Burro egg noodles in butter and cream	17.75	Linguine alla Vongole thin pasta with clam sauce	18.75
Trenette al Pesto thin noodles, basil and garlic	16.75	Tortellini alla Panna dumpling in cream sauce	17.75
Fettuccine Verdi Cacciatore green noodles, tomatoes and mushroom sauce	17.75	Capelli d'Angelo Mario fine pasta with crab meat sauce	20.75
Spaghetti Bolognese	17.75	Spaghetti Amatriciana	17.75
Spaghetti Carbonara	17.75	Spaghetti al Pomodoro	16.75

Pesce - Fish

Basa in Brodetto fillet of Basa with clams	24.75	Brodetto della Costa Atlantica Italian fish soup	22.75
Branzino alla Griglia broiled striped bass	24.75	Zuppa di Cozze Marinara mussels in tomato or white sauce	18.75
Calamaretti Fritti fried baby squid	19.75	Sogliola Inglese English sole	34.75
Crostacei del Marinaio lobster tail, clams, shrimp and mussels steamed in white or red sauce over linguini	33.75	Scampi Dei Sette Colli shrimp saute with artichoke	24.75
Basa Fiorentina fillet of Basa with spinach	24.75	Branzino Brasato alla Francese striped bass with white wine	24.75
Filetti di Sogliola alla Francese fillet of sole alla Francese	24.75	Gamberetti alla Griglia broiled shrimp	24.75
Scampi alla Francese	24.75	Spigola con Funghi e Salza di Pomodoro	25.75
African Lobster Tail	35.75	Conchiglie del Mare sea scallops	26.75

★ This Item may be cooked to your Liking. Please note that consuming raw or under cooked meats, fish, shellfish, or fresh shell eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.

Carne - Meats

Scaloppini di Vitello "Mario"	20.75	Fegatini di Pollo con Carciofi	19.75
Piccata di Vitello al Prezzemolo	20.75	<i>chicken liver saute with artichokes</i>	
Scaloppine di Vitello al Marsala	20.75	Trippa Napoletana	19.75
<i>veal saute with marsala wine</i>		<i>tripe</i>	
Scaloppine di Vitello del Piemonte	20.75	Costolette d'Agnello Giotte	32.75
<i>veal saute with pepper and mushrooms</i>		<i>breaded lamb chops, lemon and wine</i>	
Scaloppine alla Anderson	21.75	★ Costolette d'Agnello per uno	36.75
<i>veal saute with Italian ham and cheese</i>		<i>rack of lamb for one</i>	
Saltimbocca alla Romana	21.75	★ Filetti di Bue Brasati al Marsala	36.75
Scaloppine di Vitello Come a Roma	20.75	<i>mignonettes of beef saute</i>	
<i>veal saute with artichokes and mushrooms</i>		★ Filetto di Bue	36.75
★ Costoletta di Vitello alla Griglia	32.75	<i>Angus filet mignon</i>	
<i>broiled veal chop</i>		★ Minuta Fiorentina	34.75
Costoletta di Vitello Parmigiana	28.75	<i>Angus sirloin steak</i>	
<i>pounded veal chop with tomato and cheese</i>		Spezzatino di Pollo con Peperoni	19.75
Costoletta di Vitello Milanese	27.75	<i>boneless chicken with peppers</i>	
<i>pounded breaded veal chop</i>		Spezzatino di Pollo alla Romana	19.75
Fegato di Vitello Veneziana	20.75	<i>boneless chicken with artichoke</i>	
<i>calf's liver saute with onions</i>		Spezzatino di Pollo del Contadino	19.75
Fegato di Vitello all'Inglese	20.75	<i>boneless chicken with garlic</i>	
<i>broiled calf's liver</i>		Costolette di Pollo alla Bolognese	19.75
Cervello Fritto alla Fiorentina	20.75	<i>breast of chicken, Italian ham and cheese</i>	
<i>fried calf brain</i>		Costolette di Pollo Forestiera	19.75
Rognone di Vitello alla Paesana	17.75	<i>breast of chicken saute with marsala</i>	
<i>veal kidneys</i>		Costolette di Pollo Campagnola	19.75
		<i>breast of chicken, cheese and eggplant</i>	

Legumi - Vegetables

Spinachi Freschi Saltati	7.75	Punte di Asparagi Freschi	
<i>fresh spinach saute</i>		<i>in Stagione</i>	7.75
Cuori di Carciofi Dorati	7.75	<i>fresh asparagus</i>	
<i>hearts of artichoke</i>		Funghi Saltati	7.75
Fagiolini in Erba al Pomodoro	7.75	<i>fresh mushroom saute</i>	
<i>string beans with tomato</i>		Melanzane alla Parmigiana	
		<i>per due</i>	14.75
		<i>baked eggplant</i>	

Insalate - Salads

Insalata di Spinaci e Funghi per due	16.00	Insalata Cesare	
<i>spinach salad with mushrooms and onion (for 2)</i>		<i>caesar salad</i>	8.50
Insalata Verde mixed green salad	8.00	Insalata di Fagiolini e Barbabietole	8.50
Endivia endive	8.00	<i>string beans and beets salad</i>	
Rugola Italian field greens	8.00	Insalata Mario vegetable salad	8.50
Rugola and Endivia	8.00	<i>Romana Romaine lettuce</i>	8.00

Dolci - Gelati - Desserts - Ice Cream

Torta al Formaggio cheese cake	7.00	Crepes Suzettes for two	18.00
Torta del Giorno cake of the day	7.00	Sorbetti Italian sherbet	8.50
Zabaglione	9.00	Spumoni o Tortoni	7.00
Fragole Fresche alla Panna	7.50	Fragole con Gelato alla Lampada	12.75
<i>fresh strawberry</i>		<i>strawberry flambe</i>	

Tea ~ Caffè coffee ~ Decaffe 4.00 Espresso 4.00 Cappuccino 5.00
Cappuccino with liqueur 9.75