

# PASTA FRESCA

## Antipasti

Insalata di misticanza  
mixed baby greens cherry tomatoes  
onions bell peppers carrots E.V.O.O. &  
balsamic  
12.00

Insalata  
caprese  
tomatoes fresh mozzarella basil E.V.O.O.  
15.00

Insalata di rucola  
baby arugula shaved Parmigiano  
Reggiano E.V.O.O. & Balsamic  
14.00

Melanzane alla parmigiana  
eggplant fresh ricotta tomatoes sauce  
basil  
Parmigiano Reggiano E.V.O.O.  
13.00

Formaggio Bitto con Miele  
Bitto Cheese aged 5 years with  
Chest nuts honey  
16.00

Pepata di cozze  
mussels spicy tomatoes  
sauce garlic focaccia  
17.00

Carpaccio di  
polipo  
cooked Octopus sliced thin topped with  
E.V.O.O. and lemon juice baby arugula  
19.00

Carpaccio di  
Bresaola  
dry cured beef porcini mushrooms  
lemon, E.V.O.O. parsley  
18.00

Bucatini al pomodoro  
crudo  
homemade pasta San Marzano tomatoes  
sauce basil Parmigiano Reggiano E.V.O.O.  
23.00

Pizzoccheri della  
Valtellina  
Buckwheat homemade pasta Bitto  
cheese sauce vegetables  
27.00

Bavette di farro alle noci  
homemade Emmer Wheat pasta  
walnuts mascarpone sauce  
pecorino cheese  
25.00

Ravioli di magro burro e salvia  
ricotta and spinach filled ravioli  
butter and sage sauce Parmigiano  
Reggiano  
31.00

Linguini ai frutti di  
mare  
homemade black pasta clams  
& mussels white sauce Pecorino  
Cheese

Ravioli di  
aragosta  
homemade lobster filled ravioli  
truffles sauce  
35.00

Linguini alla Bottarga e Lenticchie  
homemade pasta w/ Bottarga  
and Castelluccio's Lentils sauce  
27.00

Tagliatelle di castagne al Cinghiale e Porcini  
homemade Chest Nuts tagliatelle wild  
boar and porcini sauce Pecorino Cheese  
28.00

Pappardelle alla  
bolognese  
homemade pasta meat sauce Parmigiano  
Reggiano  
25.00

Casoncelli alla Bergamasca  
beef salame Felino Pear Raisin Amaretti filled  
ravioli butter and Pancetta sauce Parmigiano  
Reggiano  
33.00

Fresh fish  
and meat  
specials  
daily

# P i z z e

## Diavola

Tomato Mozzarella hot Soppressata  
17.00

## Da Livio

Tomato Mozzarella Bresaola  
arugula Parmigiano  
22.00

## Prosciutto e Porcini

Tomato Mozzarella italian Ham  
& Porcini mushrooms  
21.00

## San Giovanni (St. John)

Tomato Mozzarella Mascarpone prosciutto  
Parma  
21.00

## Bianca

Mozzarella hot Soppressata onions  
Gorgonzola Parmigiano  
20.00

## Vegetariana

Tomato Mozzarella mixed vegetables.  
19.00

## Regina

Tomato imported fresh Mozzarella basil  
19.00

## Margherita

Tomato Mozzarella basil  
16.00

## Parmigiana

Tomato Mozzarella prosciutto Parma arugula  
cherry tomato, shaved Parmigiano  
21.00

## Casalinga

Tomato Mozzarella mixed cheeses hot  
Soppressata Speck truffled oil  
22.00

## Napoli

Tomato Mozzarella anchovies olives capers  
17.00

## Hawaii

Tomato Mozzarella italian ham  
pineapple  
18.00

extra cheese topping 2.00  
homemade bread or focaccia 4,00  
split plates 5.00  
20% gratuity party 5 or more