



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, mozzarella di bufala, 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 artichoke bottom, pecorino, parmesan, oyster mushrooms, arugula, tomato-balsamic vinaigrette

INVOLTINI DI MELANZANE

eggplant rolls, minced meat-scamorza di bufala stuffing, tomato sauce, parmesan

INSALATA DI VERDURE ARROSTO 🌱

roasted vegetable tian, 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

CAPELLINI D'ANGELO ALLA SORRENTINA ✓

angel hair, tomato sauce, mozzarella di bufala

TORTELLONI ALLA GENOVESE CON FONDUTA DI PARMIGIANO INFUSA AL MARSALA

Genovese-style roasted veal tortellini,
parmesan fondue, Marsala wine sauce

LINGUINE CIOPPINO

linguini, 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 shaving

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, risotto all'aragosta,
gnocchi al pesto

CHEF'S PASTA SPECIAL

as described by your waiter

SECONDI

*BRANZINO DEL MEDITERRANEO CON FINOCCHIETTO SELVATICO,

NOCCIOLE DEL PIEMONTE, CAPPERI E LIMONE
Mediterranean sea bass, fennel-saffron, capers,
Piedmont hazelnuts, lemon confit, herb salad

*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 roasted 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



TOSCANA

DOLCI

TORTINO DI CIOCCOLATA FONDENTE CON SALSA ALL'ARANCIA DI SICILIA

molten dark chocolate cake, Sicilian blood orange sauce

TIRAMISÙ

CLASSICO ITALIANO O AI FRUTTI DI BOSCO

classic Italian tiramisù | red berries tiramisù, mascarpone cream

CROSTATINA DI ALBICOCCHE CON CREMA DI PISTACCHI

crispy apricot tart, pistachio cream

PESCHE ARROSTO

BISCOTTO DI MANDORLE E ZABAIONE ALL'AMARETTO

roasted peaches, almond biscuit, Amaretto zabaglione

CAPPUCCINO ALLA CREMA DI CASTAGNE CON MERINGA E CIOCCOLATO BIANCO

chestnut cream cappuccino, meringue, white chocolate foam

TOSCANA QUINTET

a selection of Toscana desserts

No-sugar-added and plant-based desserts available upon request