

Speciali

Cena

Raw Bar

Florida Stone Crabs 20.
Dijon Mustard-Shallot Sauce.

Oyster Tasting & Shrimp Cocktail 22.
3 East Coast Oysters & 3 West Coast Oysters.
2 Shrimp Cocktail.
Traditional Accoutrements.

Zuppa

Pasta e Fagioli 10.
Soup of Chicken Broth, Cannellini Beans,
Mezzi Rigatoni & Pancetta.

Zuppa di Pollo e Riso 10.
Chicken Soup, Rice, Celery,
Carrots, Onion & E.V.O.O.

Antipasti

Insalata Romana 11.
Shredded Hearts of Romaine, Ricotta Salata,
Black Olive Puree, Lemon & E.V.O.O.

Insalata di Radicchio, Indivia con Mele 11.
Salad of Radicchio, Endive, Apples & Gorgonzola.
Aged Balsamic.

Il Paisano 19.
Traditional Dry Cured Salumi.
Prosciutto di Parma, Soppresata & Coppa.
Pecorino Toscano.
Marinated Artichoke & Sicilian Olives.

Pizze

Pizza con Mozzarella di Bufala 19.
Imported Buffalo Mozzarella, Grape Tomatoes,
Basil, E.V.O.O.

Primi

Bucatini all'Amatriciana 19.
Guanciale, Coppa, Pecorino, Light Tomato Sauce.

Ravioli di Spinaci e Ricotta al Pomodoro 20.
House Made Spinach & Ricotta Filled Pasta.
Light Tomato Sauce & Basil.

Mezzi Rigatoni alla Genovese 22.
Carrot Ragout, Hickory Smoked Bacon, Parmigiano.
Sliced Beef Braciola with Pine Nuts & Raisins.

Secondi

Braciola di Maiale 30.
Prosciutto & Fontina Stuffed Pork Chop.
Mashed Potatoes.