★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Lanterna Ristorante

La Lanterna Ristorante

Menu Prices — October 25, 2026

La Lanterna Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 173 items across 17 categories, prices from $5.00 to $40.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Lanterna Ristorante Menu with Prices (United States)

La Lanterna Ristorante menu with prices in United States, updated October 2019: 173 items across 17 categories, prices from $5.00 to $40.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-lanterna-ristorante

Menu categories: Antipasti · Insalate · Entrée · Pasta · Children's Menu · Dessert · Insalata · Paninis · Lunch (Entrée with any Salad) · Kids Menu · Entree · Salads · Appetizers · Lunch (Entrée) · Lunch (Pasta) · Lunch (Insalate) · Lunch (Antipasti)

Antipasti

ITEM	PRICE
Polenta al Forno Roasted polenta cakes topped with crispy Parmesan cheese with garlic, porcini mushroom, mascarpone cheese.	**$16.00**
Calamari Fritti Faux	**$16.00**
Torte di Granchio Tendres galettes de crabe accompagnées d'une sauce aïoli parfumée au curry et à l'orange.	**$17.00**
Carpaccio di Manzo Fines tranches de bœuf cru garnies de rondelles d’oignon rouge, câpres, copeaux de Parmesan et un filet d’huile d’olive...	**$15.00**
Bruschetta Tranches de pain grillées garnies de tomates fraîches, ail, basilic et huile d’olive extra vierge.	**$14.00**

Insalate

ITEM	PRICE
Mista Un mélange de jeunes pousses bio nappé d'une vinaigrette balsamique, accompagné de dés de tomates fraîches, de gorgonzol...	**$10.00**
Spinachi Jeunes feuilles d'épinards accompagnées d'oignon rouge et d'amandes. Le tout est mélangé avec du fromage de chèvre et ar...	**$10.00**
Caesar Feuilles de romaine enrobées d'une sauce aux citrons, ail, et anchois, couronnées de Parmesan râpé.	**$10.00**
Rucola Feuilles de roquette tendre accompagnées de betteraves marinées, poire sucrée, pistaches croquantes et copeaux de parmes...	**$10.00**
Burrata Caprese Burrata crémeuse, accompagnée de tomates cerises et de roquette, arrosée d'une réduction de balsamique et d'huile d'oliv...	**$16.00**

Entrée

ITEM	PRICE
Vitello Picatta Milk fed veal medallion sautéed with butter and capers in a lemon white wine sauce served with mashed potatoes and sauté...	**$31.00**
Bistecca Faux-filet de New York grillé, nappé d'une sauce au brandy, gorgonzola et échalotes. Accompagné d'un gratin de pommes de...	**$36.00**
Classic Pollo Parmigiano Poitrine de poulet panée, couronnée de mozzarella fondante, servie sur un lit de spaghetti nappé de sauce pomodoro.	**$25.00**
Pollo Florentina Poitrine de poulet farcie aux épinards, fromage ricotta et pignons, enveloppée de bacon fumé au bois de pommier. Accompa...	**$28.00**
Calamari Dorati Morceaux de calamars légèrement enrobés, accompagnés d'une sauce légère au citron et au vin blanc. Présentés avec une pu...	**$26.00**

ITEM	PRICE
Salmone Saumon rôti à la poêle avec un glaçage au miso, servi sur une purée de pommes de terre au crabe et accompagné d'asperges...	**$34.00**
Arrosto di Maiale Filet de porc rôti au four, enveloppé de bacon fumé, nappé d'une sauce grenade, accompagné d'une purée de courge musquée...	**$30.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Homemade Gnocchi Gnocchi maison enrobés d'une sauce aux champignons, fines herbes et truffes, confectionnés à partir de pommes de terre e...	**$21.00**
Tortelloni di Vitello Pâtes maison garnies de veau nourri au lait, d'épinards et de ricotta, nappées d'une sauce crémeuse au marsala à l'ail,...	**$20.00**
Ravioli Pâte maison garnie de légumes, tomates séchées au soleil, ricotta, servie avec une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan...	**$20.00**
Penne con Salsiccia e Funghi Penne with mushrooms, Italian sausage and roasted tomatoes sautéed in garlic white wine tomato sauce.	**$20.00**
Cannelloni Crêpes maison garnies de veau nourri au lait, d'épinards et de ricotta, nappées d'une sauce tomate onctueuse.	**$21.00**
Spaghetti Bolognese Spaghetti nappé de notre sauce à la viande et tomates préparée maison.	**$22.00**
Linguini con Vongole Des palourdes manila parfumées sont mijotées avec des tomates mûres, baignées dans de l'huile d'olive extra vierge, agré...	**$23.00**
Squid Ink Spaghetti con Frutti di Mare Spaghetti à l'encre de seiche accompagné de fruits de mer : crevettes juteuses, palourdes tendres, incorporées de tomate...	**$25.00**

Children's Menu

ITEM	PRICE
Homemade Chicken Fingers & Fries Faux filets de poulet faits maison, panés avec une chapelure légèrement assaisonnée, offrent une texture croustillante à...	**$11.00**
Fettuccine Alfredo	**$10.00**
Spaghetti Bolognese (Children's Menu) Faux filet de bolognaise conservent leur goût joyeux avec des spaghettis tendres baignés dans une sauce tomate mijotée....	**$10.00**
Macaroni & Butter Du macaroni tendre et réconfortant, enrobé d'une généreuse touche de beurre fondu. Chaque bouchée offre une simplicité é...	**$10.00**
French Fries	**$5.00**
Chocolate Gelato with Sprinkles	**$5.00**
Vanilla Gelato with Sprinkles Une douce création italienne, cette gelato à la vanille est battue à la main pour une texture onctueuse. Ses grains de v...	**$5.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Bread Pudding Pain doré accompagné de sauce caramel et une boule de gelato à la vanille.	**$11.00**
Profiteroles Choux pâtissiers garnis de gelato à la vanille, nappés de sauce au chocolat et agrémentés d'amandes effilées grillées.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Duo Crema Bruciata Sampler Dégustez deux crèmes brûlées: une à la gousse de vanille fraîche et l'autre au chocolat et noisette, toutes deux ornées...	**$11.00**
Meyer Lemon Tart Morceaux d'amandes grillées et un sorbet rafraîchissant accompagnent cette tarte au citron Meyer, offrant un équilibre p...	**$11.00**
Tiramisu De tendres biscuits imbibés d'espresso et de rhum, enveloppés d'une mousse onctueuse de mascarpone et de zabaglione.	**$11.00**
Petite (3) Trois douceurs à déguster : une part de tiramisu crémeux, un moelleux au chocolat chaud et une panna cotta soyeuse.	**$11.00**
Apple Strudel Tranche croustillante de pâte phyllo garnie de pommes juteuses et de noisettes croquantes, accompagnée d'une glace à la...	**$11.00**
Affogato Un onctueux gelato à la vanille de Fiorello rejoint un espresso Lavazza, créant un duo classique alliant douceur et inte...	**$11.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Carpaccio di Manzo Thinly sliced raw beef with red onion, capers, Parmesan cheese, and extra virgin olive oil topped with arugula.	**$11.00**
Calamari Fritti Faux réponse	**$13.00**
Polenta al Forno Galettes de polenta rôties garnies de parmesan croustillant, accompagnées de champignons porcini, ail et mascarpone crém...	**$11.00**
Bruschetta Tranches de pain grillé couvertes de tomates fraîches, ail émincé, basilic parfumé et huile d'olive extra vierge.	**$11.00**

Insalata

ITEM	PRICE
Spinaci Tendres pousses d'épinards agrémentées de rondelles d'oignon rouge, amandes croquantes et chèvre fondant, le tout rehaus...	**$7.00**
Rucola Feuilles d'arugula fraîches accompagnées de betteraves marinées, poire croquante, pistaches grillées et parmesan râpé.	**$7.00**
Mista Feuilles de laitue bio rehaussées d'une vinaigrette légèrement sucrée et amère, accompagnées de dés de tomates, de gorgo...	**$7.00**
Caesar Feuilles de romaine croquantes mélangées avec une sauce crémeuse au citron, à l'ail et aux anchois, garnies de copeaux d...	**$7.00**
Burrata Caprese Une burrata italienne onctueuse, accompagnée de tomates cerises fraîches et de roquette, le tout rehaussé d'une réductio...	**$14.00**
Di Pollo Lanières de poulet marinées aux herbes grillées, accompagnées de tomates juteuses, de champignons savoureux et de verdur...	**$18.00**
Insalate di Salmone Pan roasted miso glazed salmon over baby spinach and arugula, red onions, diced tomatoes, and almonds tossed in a balsam...	**$23.00**
Crab Cakes De tendres galettes de crabe accompagnées de jeunes pousses de laitue, fines tranches d'oignon rouge, amandes croquantes...	**$20.00**
Insalata di Carne Un steak de surlonge grillé, tranché avec de la laitue romaine croquante, accompagnée de tomates juteuses, d'oignons rou...	**$22.00**

Paninis

ITEM	PRICE
Panini di Pollo Poulet grillé accompagné de tomates tranchées, roquette, oignons caramélisés et d'une onctueuse sauce aioli au chipotle...	**$15.00**
Panini di Carne Faux-filet de bœuf accompagné d'oignons caramélisés et de fromage fontina.	**$17.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Ravioli Pâtes maison garnies de légumes, tomates séchées, ricotta, et nappées d'une délicate sauce tomate au vin blanc, ail, et...	**$17.00**
Spaghetti Bolognese Spaghetti nappé d'une sauce tomate à la viande, soigneusement préparée maison.	**$17.00**
Spaghetti di Mare Pâtes longues garnies de crevettes et palourdes, nappées d'une sauce à l'ail, au vin blanc et à la tomate.	**$20.00**
Homemade Gnocchi Faux seulement.	**$17.00**
Cannelloni De tendres crêpes maison garnies de veau nourri au lait, épinards et ricotta, nappées d'une onctueuse sauce tomate.	**$18.00**
Tortellini di Vitello Housemade pasta filled with milk fed veal, spinach and ricotta cheese served in a garlic marsala cream, mushrooms, smoke...	**$17.00**
Linguini con Vongole Manila clams rafraîchies sont légèrement sautées avec des tomates fraîches, infusées d'ail, de piments broyés et de vin...	**$20.00**

Entrée

ITEM	PRICE
Classic Pollo Parmesana Poitrine de poulet panée garnie de mozzarella fondante, servie sur des spaghetti nappés d'une sauce pomodoro maison.	**$22.00**
Vitello Picatta Médaillon de veau tendre, nourri au lait, doré dans une sauce au citron et au vin blanc, agrémentée de câpres. Servi ave...	**$27.00**
Calamari Dorati Faux steak de calmar enrobé légèrement de chapelure, glacé à la réduction de citron et vin blanc. Accompagné de purée de...	**$22.00**
Bistecca Bifteck de New York grillé, nappé d'une sauce demi-glace aux échalotes et truffes, accompagné d'un gratin de pommes de t...	**$31.00**
Salmone Faux filet de saumon nappé d'une sauce au citron, vin blanc, tomates séchées et câpres, accompagné d'une purée de courge...	**$26.00**
Pollo Marsala Poitrine de poulet accompagnée de champignons, parfumée à l'ail, nappée d'une demi-glace au marsala, servie avec des lég...	**$22.00**

Children's Menu

ITEM	PRICE
Homemade Chicken Fingers & Fries Faux filet de volaille préparé maison, enrobé d'une chapelure croustillante et dorée à la perfection. Accompagné de frit...	**$11.00**
Fettuccine Alfredo Fettuccine Alfredo allie un beurre crémeux et un parmesan vieilli, enrobant des pâtes fraîches et tendres. Doucement rem...	**$10.00**

ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese (Children's Menu)	**$10.00**
Macaroni & Butter Une assiette réconfortante de macaroni parfaitement al dente, délicatement enrobée de beurre fondu. Simple et nostalgiqu...	**$10.00**
French Fries	**$5.00**
Chocolate Gelato with Sprinkles Velouté onctueuse de chocolat riche, rehaussée de pépites croquantes. Chaque cuillère offre une danse harmonieuse de dou...	**$5.00**
Vanilla Gelato with Sprinkles Gelato à la vanille, onctueux et crémeux, préparé avec de véritables gousses de vanille pour une saveur authentique. Reh...	**$5.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Bread Pudding Un pudding de pain préparé de façon traditionnelle, accompagné d'une sauce caramel et servi avec une gelato à la gousse...	**$11.00**
Profiteroles Des petits choux garnis de gelato vanille, généreusement nappés de sauce chocolat et parsemés d'amandes effilées grillée...	**$11.00**
Duo Crema Bruciata Sampler Un duo exquis de crèmes brûlées : l'une à la gousse de vanille fraîche et l'autre au chocolat noisette, ornées d'une cro...	**$11.00**
Meyer Lemon Tart Un sablet au citron Meyer garni d’amandes grillées, accompagné de sorbet raffraîchissant.	**$11.00**
Tiramisu Faux nabiscuit imprégnés de café espresso et de rhum, enrobés d'une onctueuse mascarpone et d'un délicat zabaglione.	**$11.00**
Petite (3) Three small samplers: tiramisu, warm chocolate cake and panna cotta.	**$11.00**
Apple Strudel Filo croustillant garni de pommes et de noisettes, accompagné de gelato à la vanille et nappé d'une sauce caramel.	**$11.00**
Affogato Gelato à la vanille de Fiorello, arrosé d'un espresso Lavazza.	**$11.00**

Lunch (Entrée with any Salad)

ITEM	PRICE
Grilled Chicken	**$20.00**
Pan Roasted Miso Glazed Salmon	**$27.00**
Pan Roasted Prawns	**$25.00**
Pan Roasted Crab Cakes	**$25.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Bread Pudding Classic bread pudding with caramel sauce and vanilla bean gelato.	**$11.00**
Biscotti	**$7.00**
Fiorello's Gelato Flavors are chocolate, vanilla, salted caramel, and spumoni.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Tiramisu Espresso and rum-soaked ladyfingers with creamy mascarpone and zabaglione.	**$11.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Chicken Fingers and Fries Housemade chicken fingers and French fries.	**$12.00**
Pasta Penne or spaghetti with butter and cheese.	**$10.00**
French Fries Side of French fries.	**$6.00**
Pasta Bolognese Penne or spaghetti with bolognese sauce.	**$11.00**
Pasta with Alfredo Penne, spaghetti, fettuccine with alfredo sauce.	**$12.00**

Entree

ITEM	PRICE
Bistecca Grilled prime New York steak in a brandy, gorgonzola, shallot sauce served with Parmesan potato tart and garlic sautéed...	**$40.00**
Classic Pollo Parmigiano (Entree) Chicken breast breaded topped with melted mozzarella cheese over spaghetti pasta pomodoro.	**$29.00**
Pollo Fiorentina Chicken breast stuffed with spinach, ricotta cheese, and pine nuts wrapped with applewood smoked bacon with herb demi gl...	**$32.00**
Salmone (Entree) Pan-roasted miso glazed salmon over crab mashed potatoes and asparagus with roasted bell pepper sauce.	**$38.00**
Arrosto di Maiale Oven roasted pork tenderloin wrapped with smoked bacon with a pomegranate sauce served with butternut squash puree and g...	**$34.00**
Calamari Dorati (Entree) Calamari steak lightly breaded in a lemon white wine reduction served with garlic mashed potatoes and sautéed vegetables...	**$31.00**
Vitello Piccata (Entree) Milk-fed veal medallion sautéed with butter and capers in a lemon white wine sauce served with mashed potatoes and sauté...	**$35.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Homemade Gnocchi (Pasta) Homemade potato and ricotta cheese gnocchi with mushroom, herb, and truffle sauce.	**$25.00**
Linguine Con Vongole Fresh manila clams sautéed with fresh tomatoes in extra virgin olive oil with garlic, chili flakes, parsley, and white w...	**$27.00**
Penne Con Salsiccia E Funghi Penne with mushrooms, Italian sausage, and roasted tomatoes sauteed in garlic white wine tomato sauce.	**$24.00**
Ravioli (Pasta) Homemade pasta filled with vegetables, sun dried tomatoes, ricotta and Parmesan garlic white wine tomato sauce.	**$20.00**
Spaghetti Bolognese (Pasta) Spaghetti with traditional house-made tomato meat sauce.	**$20.00**

ITEM	PRICE
Cannelloni (Pasta) Homemade crepes filled with milk fed veal, spinach, ricotta cheese in a creamy tomato sauce.	**$26.00**
Squid Ink Spaghetti Con Frutti Di Mare Linguine with prawns, clams, diced tomatoes, chili flakes in a garlic white wine sauce.	**$30.00**
Tortelloni di Vitello Homemade pasta filled with milk fed veal, spinach and ricotta cheese served in a garlic marsala cream, mushroom, smoked...	**$24.00**

Salads

ITEM	PRICE
Burrata Caprese (Salads) Soft creamy italian cheese served with cherry tomatoes and arugula, balsamic reduction and extra virgin olive oil.	**$17.00**
Mista (Salads) Organic baby mixed lettuce tossed in balsamic vinaigrette with diced tomatoes, gorgonzola, and toasted crumbled walnuts.	**$12.00**
Cesar Romaine tossed in lemon, garlic, and anchovy dressing with shaved Parmesan.	**$13.00**
Rocola (Salads) Baby arugula with marinated beets, pear, pistachio, and shaved Parmesan in a champagne vinaigrette.	**$13.00**
Spinaci (Salads) Baby spinach, red onion, almonds, and goat cheese tossed in a honey balsamic vinaigrette topped with crispy baked prosci...	**$13.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Carpaccio Di Manzo Thinly sliced raw beef with red onion, capers, shaved Parmesan cheese and extra virgin olive oil topped with arugula.	**$17.00**
Polenta Al Forno (Appetizers) Roasted polenta cakes topped with crispy Parmesan cheese with garlic, porcini mushroom, mascarpone cheese.	**$18.00**
Bruschetta (Appetizers) Grilled bread topped with fresh tomatoes, Garlic, basil, and extra virgin olive oil.	**$16.00**
Calamari Fritti (Appetizers) Seasoned fried calamari served over greens with chipotle cilantro aioli and cocktail sauce.	**$18.00**
Torte di Granchio Crab cakes with curry orange aioli.	**$19.00**

Lunch (Entrée)

ITEM	PRICE
Vitello Piccata Milk fed veal medallion sauteed with butter and capers in a lemon white wine sauce served with mashed potatoes, and saut...	**$30.00**
Classic Pollo Parmigiano Chicken breast breaded topped with spaghetti pasta pomodoro.	**$24.00**
Calamari Dorati Calamari steak lightly breaded in a lemon white wine reduction served with mashed potatoes and sauteed vegetables.	**$25.00**
Salmone Pan-roasted miso glazed salmon served over lemon risotto diced tomatoes mushrooms and arugula.	**$28.00**

Lunch (Pasta)

ITEM	PRICE
Homemade Gnocchi Homemade potato, and ricotta cheese gnocchi with mushroom, herb, truffle sauce.	**$20.00**
Ravioli Homemade pasta filled with vegetables, sun dried tomatoes, ricotta and Parmesan garlic white wine tomato sauce.	**$20.00**
Spaghetti Bolognese Spaghetti with traditional house-made tomato meat sauce.	**$20.00**
Lasagna Homemade classic meat sauce lasagna with ricotta cheese served with creamy tomato sauce.	**$22.00**
Tortellini Di Vitello Homemade pasta filled with milk fed veal, spinach and ricotta cheese served in a garlic marsala cream, mushroom, smoked...	**$20.00**
Cannelloni Homemade crepes filled with milk fed veal, spinach and ricotta cheese in a creamy tomato sauce.	**$20.00**

Lunch (Insalate)

ITEM	PRICE
Caesar Romaine tossed in lemon, garlic, and anchovy dressing with shaved Parmesan.	**$10.00**
Burrata Caprese Soft creamy Italian cheese served with cherry tomatoes and arugula, balsamic glaze and extra virgin olive oil.	**$14.00**
Mista Organic baby mixed lettuce tossed in balsamic vinaigrette with diced tomatoes, gorgonzola, and toasted crumbled walnuts.	**$10.00**
Rocola Baby arugula with marinated beets, pear, pistachio, shaved Parmesan in a champagne vinaigrette.	**$10.00**
Spinaci Baby spinach, red onion, almonds, dried cranberries, goat cheese tossed in a honey balsamic vinaigrette.	**$10.00**

Lunch (Antipasti)

ITEM	PRICE
Polenta Al Forno Roasted polenta cakes topped with crispy Parmesan cheese, garlic, porcini mushrooms, and mascarpone cheese sauce.	**$15.00**
Calamari Fritti Seasoned fried calamari, served over greens with chipotle cilantro aioli, and cocktail sauce.	**$15.00**
Bruschetta Grilled bread topped with fresh tomatoes, garlic, basil, and extra virgin olive oil.	**$13.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Biscotti	**$7.00**
Bread Pudding Classic bread pudding with caramel sauce and vanilla bean gelato.	**$11.00**
Fiorello's Gelato Flavors are chocolate, vanilla, salted caramel, and spumoni.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Tiramisu Espresso and rum-soaked ladyfingers with creamy mascarpone and zabaglione.	**$11.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Pasta Penne or spaghetti with butter and cheese.	**$10.00**
French Fries Side of French fries.	**$6.00**
Pasta Bolognese Penne or spaghetti with bolognese sauce.	**$11.00**
Chicken Fingers and Fries Housemade chicken fingers and French fries.	**$12.00**
Pasta with Alfredo Penne, spaghetti, and fettuccine with alfredo sauce.	**$12.00**

Entree

ITEM	PRICE
Arrosto di Maiale Oven roasted pork tenderloin wrapped with smoked bacon with a pomegranate sauce served with butternut squash puree and g...	**$34.00**
Bistecca Grilled prime New York steak in a brandy, gorgonzola, shallot sauce served with Parmesan potato tart and garlic sautéed...	**$40.00**
Pollo Fiorentina Chicken breast stuffed with spinach, ricotta cheese, and pine nuts wrapped with applewood smoked bacon with herb demi gl...	**$32.00**
Calamari Dorati Calamari steak lightly breaded in a lemon white wine reduction served with garlic mashed potatoes and sautéed vegetables...	**$31.00**
Vitello Piccata Milk fed veal medallion sautéed with butter and capers in a lemon white wine sauce served with mashed potatoes and sauté...	**$35.00**
Classic Pollo Parmigiano Chicken breast breaded topped with melted mozzarella cheese over spaghetti pasta pomodoro.	**$29.00**
Salmone Pan roasted miso glazed salmon over crab mashed potatoes and asparagus with roasted bell pepper sauce.	**$38.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Penne con Salsiccia e Funghi Penne with mushrooms, Italian sausage, and roasted tomatoes sauteed in garlic white wine tomato sauce.	**$24.00**
Linguine con Vongole Fresh manila clams sautéed with fresh tomatoes in extra virgin olive oil with garlic, chili flakes, parsley, and white w...	**$27.00**
Spaghetti Bolognese Spaghetti with traditional house-made tomato meat sauce.	**$26.00**
Ravioli Homemade pasta filled with vegetables, sun dried tomatoes, ricotta and Parmesan garlic white wine tomato sauce.	**$24.00**
Cannelloni Homemade crepes filled with milk fed veal, spinach, ricotta cheese in a creamy tomato sauce.	**$26.00**

ITEM	PRICE
Homemade Gnocchi Homemade potato and ricotta cheese gnocchi with mushroom, herb, and truffle sauce.	**$25.00**
Tortelloni di Vitello Homemade pasta filled with milk fed veal, spinach and ricotta cheese served in a garlic marsala cream, mushroom, smoked...	**$24.00**
Squid Ink Spaghetti con Frutti di Mare Linguine with prawns, clams, diced tomatoes, and chili flakes in a garlic white wine sauce.	**$30.00**

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Romaine tossed in lemon, garlic, and anchovy dressing with shaved Parmesan.	**$13.00**
Spinaci Baby spinach, red onion, almonds, and goat cheese tossed in a honey balsamic vinaigrette topped with crispy baked prosci...	**$13.00**
Burrata Caprese Soft creamy italian cheese served with cherry tomatoes and arugula, balsamic reduction and extra virgin olive oil.	**$17.00**
Rocola Baby arugula with marinated beets, pear, pistachio, and shaved Parmesan in a champagne vinaigrette.	**$13.00**
Mista Organic baby mixed lettuce tossed in balsamic vinaigrette with diced tomatoes, gorgonzola, and toasted crumbled walnuts.	**$12.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Polenta Al Forno Roasted polenta cakes topped with crispy Parmesan cheese with garlic, porcini mushroom, and mascarpone cheese.	**$18.00**
Carpaccio di Manzo Thinly sliced raw beef with red onion, capers, shaved Parmesan cheese, and extra virgin olive oil topped with arugula.	**$17.00**
Bruschetta Grilled bread topped with fresh tomatoes, garlic, basil and extra virgin olive oil.	**$16.00**
Calamari Fritti Seasoned fried calamari served over greens with chipotle cilantro aioli and cocktail sauce.	**$18.00**
Torte di Granchio Crab cakes with curry orange aioli.	**$19.00**