



Antipasti (Appetizers)

Antipasto Italiano

Surtido mixto Italiano .Assorted Cold Cuts and cheese.
(Para dos personas)

\$17.95

Bruschetta tradizionale

Con tomate fresco y albahaca. Toasted bread with fresh tomato, and basil.

\$10

Bruschetta

Salsa de tomate hecha en casa, queso mozzarella derretida y orégano. Toasted bread
with homemade tomato sauce, melted mozzarella and oregano.

\$10

Caprese

Mozzarella fresca, tomate y albahacas Fresh mozzarella, tomato, and basil.

\$12

Ravioli fritti

Raviolis fritos rellenos de queso ricotta.Fried ravioli stuffed with ricotta cheese.

\$12

Calamari fritti

\$14.95

Primi Piatti

Pastas: Spaghetti, Fettuccine, Penne

Arrabbiata

Pasta salteada con ajo y picante en salsa Aurora. Sauteed pasta with garlic and spicy Aurora sauce.

\$18

Carbonara

Huevo, bacon, queso pecorino, y un toque de pimienta. Eggs, pecorino cheese, bacon, and a touch of pepper.

\$22

Amatriciana

Salsa de tomate, bacon, cebolla. Tomato sauce, bacon, onion.

\$21

Ravioli di ricotta in salsa Aurora

Ravioli rellenos de queso ricotta en salsa Aurora, Ricotta stuffed raviolis in Aurora sauce.

\$18

Pasta Bolognese

Con carne molida y salsa de tomate. Ground meat and tomato sauce.

\$20

Spaghetti ai Gamberi

Camarones en salsa de ajo y vino blanco. Shrimp with garlic, and white wine sauce.

\$24

Ravioli ripieni di funghi

Raviolis rellenos de setas en salsa de aceite de oliva y mantequilla. Ravioli stuffed with portobello mushrooms in an olive oil and butter sauce

\$23

Gnocchi Quattro Formaggi:

Gnocchi en salsa de cuatro quesos. Gnocchi in a four-cheese sauce.

\$22

Secondi Piatti

(Carnes y pescados)

Sophia Loren

Cremosa pechuga de pollo con setas y cebolla. Chicken breast with mushrooms and onions.

\$23.95

Scaloppine al Vino

Medallones de ternera en salsa de vino blanco con ajo y perejil. Veal medallions with white wine sauce, and garlic.

\$23

Scaloppine alla Pizzaiola

Medallones en salsa de tomate y orégano. Tender medallions in tomato , garlic and oregano sauce.

\$24.95

Costolette di agnello al vino rosso

Costillitas de cordero en salsa de vino tinto. Lamb chops in a red wine sauce.

\$28

Lasagna

Layers of Pasta ragù, creamy béchamel, and melted mozzarella. Capas de pasta con ragù, cremosa bechamel y mozzarella derretida.

\$22.95

Salmone al vino bianco

Filete de salmón en deliciosa salsa de vino blanco. Salmon fillet in a white wine sauce.

\$24.95

Preguntar por el pescado del dia

Dolci

Tiramisu
\$10

Tarta Vasca de vainilla
\$10

—Reservaciones de 6 personas o más se les añadirá el 18% de propina.
A gratuity of 18% will be added to reservations of 6 guests or more.

—Contáctenos si tiene alguna alergia alimentaria. Algunos platos pueden contener trazas de nueces, gluten, mariscos, etc.
Please inform us of any food allergies. Some dishes may contain traces of nuts, gluten, seafood, etc.

—El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades alimentarias.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

—Precios no incluyen IVU / Prices do not include sales tax (IVU)