



Antipasti (Appetizers)

Antipasto Italiano: \$19.85 – Assorted Italian cold cuts and cheeses (For two), Surtido italiano de quesos y embutidos.

Bruschetta Tradizionale: \$10 – Toasted bread with fresh tomato and basil. Pan tostado con tomate fresco y albahaca.

Pizzette: \$10 – Toasted bread with tomato sauce, melted mozzarella, and oregano. Pan tostado salsa de tomate, mozzarella derretida y orégano.

Caprese: \$12 – Fresh mozzarella, tomato, basil. Mozzarella fresca, tomate y albahaca.

Ravioli Fritti: \$12 – Fried ricotta filled ravioli. Ravioli rellenos de ricotta fritos.

Calamari Fritti: \$14.95 – Lightly fried calamari, Calamares ligeramente fritos.

Insalata mista: \$8.95

Pregunte por la sopa del día.

Primi Piatti (Pastas)

Entrées/Platos únicos

Arrabbiata: \$18 – Garlic and spicy Aurora sauce. Salsa Aurora picante con ajo.

Carbonara: \$22 – Egg, bacon, pecorino, pepper. Huevo, bacon, pecorino y pimienta.

Amatriciana: \$21 – Tomato sauce, bacon, onion. Salsa de tomate, tocineta y cebolla.

Ravioli di Ricotta in Salsa Aurora: \$18 – Ricotta-filled ravioli in Aurora sauce. Ravioli rellenos de ricotta en salsa Aurora.

Pasta Bolognese: \$20 – Ground meat and tomato sauce, Carne molida y salsa de tomate.

Spaghetti ai Gamberi: \$24 – Shrimp, garlic, white wine sauce. Camarones, ajo y salsa de vino blanco.

Ravioli Ripieni di Funghi: \$23 – Mushroom filled ravioli in olive oil & butter. Ravioli rellenos de setas en aceite de oliva y mantequilla.

Gnocchi Quattro Formaggi: \$22 – Gnocchi in four-cheese sauce. Gnocchi en salsa 4 quesos.

Lasagna: \$22.95 – Layers of pasta, creamy béchamel, and melted mozzarella. Capas de pasta, cremosa bechamel y mozzarella derretida.

Primavera: Pasta with fresh seasonal vegetables in a light garlic and olive oil sauce. Pasta con vegetales en una ligera salsa de ajo y aceite de oliva.

Puttanesca: Pasta in light tomato sauce, black olives, capers, garlic, and anchovies. Pasta en salsa de tomate con aceitunas, alcaparras, ajo y anchoas.

Secondi Piatti (Meats & Seafood)

Meat and fish dishes are served with: pasta aglio e olio, pasta al pomodoro, or mixed vegetables.

Los platos de carne y pescados vienen acompañados de: Pasta aglio e olio, pasta al pomodoro o vegetales mixtos.

Sophia Loren: \$23.95 – Chicken breast with mushrooms & onions. Pechuga de pollo con setas y cebolla.

Scaloppine al Vino: \$23 – Pork medallions in white wine sauce. Medallones de cerdo en salsa de vino blanco.

Scaloppine alla Pizzaiola: \$23 – Tomato sauce, garlic and oregano. Medallones de cerdo en salsa de tomate, ajo y orégano.

Costolette di Agnello al Vino Rosso: \$34.95 – Lamb chops in red wine sauce, served with gnocchi. Chuletas de cordero en salsa de vino tinto, servidas con gnocchi.

Salmone al Vino Bianco: \$24.95 – Salmon in white wine sauce, Salmón en salsa de vino blanco.

Complementos adicionales

Side salad \$3.95

Pan extra \$2.50

Mashed potatoes \$5.00

Dolci (Desserts)

Tiramisu: \$10

Tarta Vasca de Vainilla: \$10

Brownie: Ricotta and orange brownie with vanilla ice cream. Brownie de ricotta y naranja con helado de vainilla.

Bevande (bebidas)

Succhi / Jugos: Fruit punch, Orange juice, Apple Juice, Cranberry.

Birre / cervezas: Heineken, Medalla, Michelob, Moretti, Peroni.

Cocktails:

- Spritz aperol
- Margarita
- Sangria
- Mimosa