

MORANDI DINNER

serving breakfast monday through friday 8:00 to 11:30

ANTIPASTI

- Bruschetta con zucca**
spaghetti squash with smoked pecorino & currants 13
- Polipetti e sedano**
grilled octopus with celery & black olives 16
- Focaccia tirolese**
hand-stretched focaccia with fontina, pears & speck 14
- Baccalá e barbabietole**
salt cod with beets, oranges & pistachios 15
- Polenta alla zucca con funghi trifolati**
pumpkin polenta with sautéed seasonal mushrooms & red wine . . . 14
- Prosciutto di Parma con frutta di stagione**
thinly sliced prosciutto di Parma & seasonal fruit 15
- Burrata e pachini**
burrata cheese with roasted cherry tomatoes "on the vine" 16
- Calamari alla griglia**
grilled squid with peppers, capers & olives 14
- Piatto di salumi**
pistada, prosciutto "La Quercia", calabrese & finocchiona 19
- Piatto di formaggi** pecorino gregoriano, robiola,
parmigiano reggiano, ricotta di bufala. 19
- Antipasto misto**
selection of seasonal appetizers 14

INSALATA

- Insalata verde**
bibb lettuce with red wine vinaigrette. 11
- Insalata di cavolini di Bruxelles**
shaved raw Brussels sprouts with pecorino & hazelnut dressing. . . 13
- Insalata di mele e finocchio** apple & fennel salad
with smoked sheep's milk cheese & juniper vinaigrette 14
- Insalata tricolore**
mixed greens, Asian pears, mustard vinaigrette & gorgonzola . . . 12

ZUPPE

- Minestrone alla genovese**
classic vegetable soup with pesto. 9
- Zuppa del giorno**
soup of the day 10

FRITTI

- Carciofi alla giudea**
fried artichokes with lemon. 13
- Fritto misto di pesce**
fried calamari, shrimp & fish 16
- Olive ascolane**
fried green olives stuffed with sausage 11
- Peperoni fritti**
blistered green peppers 13

PRIMI

- Ravioli di zucca**
pumpkin ravioli with pomegranate & sage butter sauce 17
- Cavatelli con ragù d'agnello**
saffron pasta with spicy lamb, chickpeas & roasted peppers. . . . 19
- Pappardelle di castagne al coniglio**
chestnut pasta with braised rabbit ragù. 20
- Pasta con le sarde**
whole wheat pasta with sardines, wild fennel & walnuts 18
- Tagliatelle alla bolognese**
egg pasta with classic meat sauce 19

- Pici al limone**
hand-rolled spaghetti with lemon & parmesan 18
- Linguine alle vongole**
pasta with clams, white wine & green garlic 19
- Spaghetti neri con gamberi e salame calabrese**
black spaghetti pasta with shrimp & spicy salami 22
- Paccheri con ragù di pescatrice**
large pouch pasta with monkfish, tomatoes & parsley. 18
- Risotto ai funghi**
risotto with seasonal mushrooms & parmesan. 21

PESCE

- Branzino con porcini e patate**
roasted bass with porcini, fennel, potatoes, & tomatoes 28
- Orata alla griglia**
grilled whole sea bream with lemon-oregano oil 29
- Capesante e speck**
sautéed scallops with speck & corona beans 28
- Salmone con borlotti e cavolo nero**
sauteed salmon with braised kale, cranberry beans & celery root 27

CARNE

- Polpettine alla siciliana**
meatballs with pine nuts & raisins 19
- Tagliata di manzo con cipolline e patate arrosto**
grilled flank steak with balsamic onions & roasted potatoes. . . . 29
- Pollo alla diavola**
grilled chicken with chilies & lemon. 21
- Brasato di maiale**
braised pork with apple cider over polenta. 26
- Bistecca per due** dry aged porterhouse grilled
with rosemary, garlic & fried peppers (for two) . 91

PIATTI del GIORNO

LUNEDÌ	Vitello alla milanese	32
MARTEDÌ	Fegato alla veneziana	23
MERCOLEDÌ	Pollo e peperoni	24
GIOVEDÌ	Ossobuco	38
VENERDÌ	Cacciucco	30
SABATO	Agnello scottadito	36
DOMENICA	Lasagna	19

CONTORNI

- SPINACI** **CAVOLINI DI BRUXELLES**
BROCCOLI DI RAPA **PATATE FRITTE**

- 8 -

suggested gratuity of 20% may be added for parties of 6 or more