



Antipasti di Mare

Seafood Appetizers

Ostriche di Stagione al Crudo

Half Dozen Seasonal Oysters with Mignonette,
Cocktail Sauce and Tabasco 16

Gamberoni in Cocktail

Jumbo Gulf Shrimp with Traditional and
Italian Cocktail Sauce 18

Gran Piatto del Granduca

Half Dozen Seasonal Oysters, Gulf Shrimp,
Maine Lobster Tail, Citrus Olive Oil Crab Salad,
with Accompaniments
(Serves 2) 58

Caviale

One Ounce Osetra Caviar
with Shallot, Hard Boiled Egg, Sour Cream, Lemon,
Toasts and Home Made Blinis 210

Zuppe e Antipasti Caldi

Soups and Hot Appetizers

Zuppa del Giorno

Today's Soup 9

Bisque di Carote con Crema Fresca e

Crostini di Menta

Chilled Carrot Bisque with Crème Fraiche and Mint Croutons 9

“Astratto” di Frutti di Mare con Farro, Patata

Liquida, Salse di Nero, Rosso e Verde

Seafood “Abstract” with Mussels, Cockles, Calamaretti, Spelt
wheat, Potato, with Ink, Tomato and Parsley Sauces 16

Calamaretti Fritti su letto di Insalata con

Balsamico Vecchio

Fried Baby Calamari on a bed of Mixed Greens,
with Aged Balsamic 15

Polenta alla Griglia e

Baccala’ Mantecato alla Veneziana

Grilled Polenta with Whipped Cod Venetian Style 13

Insalate e Antipasti Freddi

Salads and Cold Appetizers

Insalata di Granduca

Spring Greens, Basil Champagne Dressing,
Roasted Pine Nuts and Baby Heirloom Tomato 9

Mozzarella di Bufala con Terrina Vegetale con Melone e Frutto della Passione

Buffalo Mozzarella with Grilled Vegetable Terrine,
Balsamic Syrup, Melon Salad and Passion Fruit Dressing 15

Carne Salata con Fagioli Cannellini, Fiori e Germogli, Boschetto al Tartufo ed Emulsione di Senape al Limone

Home Cured Beef Carpaccio,
Cannellini Beans, Blossoms and Micro Greens,
Truffled Cheese, with Lemon Mustard Dressing 13

Insalata di Granchio, Crescione e Pomodori

Antichi con Salsa di Rafano

Blue Crab Lump Salad with Watercress,
Heirloom Tomato and Horseradish Dressing 18

Involentino di Pesce Spada Affumicato, Melanzana e Burrata con Salsa ai Due Peperoni e

Aria di Colatura di Alici

Sicilian Smoked Swordfish and Eggplant Involentini,
Yellow and Red Bell Pepper Sauces and Anchovie “Colatura” Froth
16

Pasta

All our pasta is handmade Daily

Spaghetti Monograno Taganrog con Cipollotto
Fresco, Insalata di Mare e Crema di Ricci
Taganrog Wheat Spaghetti with Spring Onion, Seafood Salad
and Cream of Sea Urchin 19

Gnocchi con Capesante della Florida,
Broccoli De Ciccio, Pinoli e Ricotta Salata
Gnocchi with Citrus County Bay Scallops, Broccoli De Ciccio
Pine Nuts and Apulian Dry Ricotta 17

Garganelli Tricolore alla Panna
con Salsiccia Nostrana
Tricolor Garganelli with
Homemade Berkshire Pork Sausage and Parmesan Cream Sauce
17

Ravioli di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia
Spinach and Ricotta Ravioli with Parmesan,
Brown Butter and Sage 18

Tortelloni di Mozzarella di Bufala con Pomodori al
Filetto, Melanzane, Capperi di Pantelleria e
Mandorle di Avola
Bufala Mozzarella Stuffed Tortelloni with Heirloom tomato fillets,
Eggplants, Sicilian Capers and Almonds 18

Risotto al Nero di Seppia con Coda di Astice
all'Olio d'Oliva e Sorbetto di Pomodoro
Squid Ink Risotto with Olive Oil Poached Lobster Tail and
Campari Tomato Sorbet 22

Pasta di Farro dell' Estate
Spelt Wheat Pasta Salad with Pesto, Vegetables Confetti, Sheeps
Milk Ricotta, and Affiorato Olive Oil 16

Secondi di Pesce

Fish Entree

Branzino con Insalata di Rucola e Finocchi con
Salsa di Yogurt alle Sanguinelle
Branzino with Arugula and Fennel Salad
and Yogurt Blood Orange Sauce 29

Salmone Reale in Camicia di Patate con
Riso Venere e Ragù di Verdure Novelle
Roasted King Salmon wrapped in Potatoes with
Venere Rice and Spring Novelties Ragout 27

Filetto di Merluzzo Nero Marinato al Miele di
Acacia, con Panzanella e Tortino di Patate alle Erbe
Fresh Black Cod Fillet Marinated in Acacia Honey,
with Panzanella Salad and Herbed Potato Cake 32

Secondi di Carne

Meat Entrees

Filetto di Manzo Piemontese alle Ciliege con
Sformato di Mais alle Fave di Cacao
Piedmontese Beef Filet with Fresh Bing Cherry Sauce
And Cocoa Beans Corn Pudding 38

Petto di Pollo alla Sorrentina con i Friarielli e
Salsa allo Zafferano
Spring Chicken Breast with Fresh Tomato, Mozzarella,
Broccoli De Ciccio and Saffron Sauce 25

Ossobuco alla Milanese
con Polenta e Gremolata
Braised Veal Shank, with Parmesan
Polenta and Gremolata 35

Costoletta di Agnello ai Pistacchi di Bronte
con Lasagna di Melanzane, Menta e
Pomodori Essiccati
Colorado Lamb Chop, Crusted with Bronte Pistachios,
with Mint Eggplant and Sundries Tomato Lasagna 36

Costoletta di Vitello alla Milanese, con Insalata di
Erbe Amare, Pomodorini e Castelmagno
Veal Loin Milanese, with Bitter Greens Salad, Campari Tomatoes
and Castelmagno Cheese 34

Fracosta di Manzo Piemontese
Con Spuma di Gorgonzola Cremificato,
Asparagi alla Milanese e Vincotto
Grilled Piedmontese New York Strip with Creamy Gorgonzola
Foam, Asparagus Milanese and Vincotto 35

*The **Piedmontese** is a breed of cattle originary of the region of
Piedmont, Italy. This beef is notorious for the tenderness
of the meat and the low fat contents, and very small marbling.
Low in calories and rich in Omega3.*

Tasting Menu Options

*Due to the workmanship and time intensive preparation we
ask that you order for the entire table*

Chef's Selection of 4 courses 75 per person

Chef's Selection of 6 Courses 95 per person

Our Sommelier can suggest pairing wine selections

Renato De Pirro, Executive Chef

There is an increased health risk for consuming items like undercooked or raw seafood, meats,
poultry, shellfish, or eggs. It may increase risk of food-borne illness.

Due to the complexity of our menu dishes, all ingredients are not mentioned in the description.

Please let us know of any allergies or food intolerances.

Gratuity of 20% will be added to parties over six persons.