

# LOUNGE



## GLI ANTIPASTI DELLA CUCINA ITALIANA

### Traditional Italian Appetizers

<b>Foie gras e riduzione di fichi</b> 42 <i>Seared Foie Gras with fig reduction</i>	<b>I Gamberi colossali con salsa cocktail*</b> 38 <i>Colossal shrimp cocktail</i>	<b>La Tartara di Tonno con capperi e olive taggiasche*</b> 30 <i>Tuna tartare with capers and taggiasca olives</i>
<b>Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano 36 mesi</b> 38 <i>Prosciutto di Parma and 36 months aged Parmigiano Reggiano</i>	<b>La Burrata, Pomodoro e acciughe</b> 28 <i>Burrata and tomato Caprese with anchovies</i>	<b>Il Polpo arrosto con crema di Ceci</b> 28 <i>Pan-seared octopus with chickpea purée</i>
<b>Oysters</b> M/P <i>Barnegat Bay Oysters 6/12</i>	<b>I Calamari Fritti</b> 28 <i>Fried calamari with hot cherry peppers</i>	

**Torre Di Frutti Di Mare - Sea Food Tower\***  
Grande - M/P Colossale — M/P



**L' Insalata Cesare Servita al Tavolo**  
Classic Tableside Caesar Salad for two — 38

## I PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

### LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALI - Housemade Egg Pasta

*Pappardelle — Ragù Cinghiale — Wild boar ragù — 29*  
*Gramigna — Salsiccia e funghi porcini — Sausage ragù and porcini mushrooms — 26*  
*Caserecce — Crema di Gorgonzola noci — Gorgonzola cream with walnuts — 26*  
*Potato Gnocchi — Burro e salvia o pomodoro — Butter and sage or pomodoro - 26*


***Pennette alla barbabietola con pesto di asparagi, gamberi e scaglie di mandorle***  
*Beet Root Pennette with pesto of asparagus, sautéed shrimp & almond flakes — 28*



### **Cacio e Pepe**

Cacio e Pepe prepared tableside - 40

### I RISOTTI, LE PASTE RIPIENE E LE ZUPPE - Traditional Italian Risottos & Filled Pasta

<b>Il risotto ai Frutti di Mare</b> 65 <i>Risotto with seafood sauté</i>	<b>I Ravioli tondi all' Astice con caviale rosso</b> 42 <i>Lobster ravioli served with red caviar &amp; brandy sauce</i>	 <b>Il Risotto alla Parmigiana</b> 24 <i>Risotto with Parmigiano Reggiano</i>
---	---	---

**A gratuity of 22% will be added to parties of 6 or more**

*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.*

# LOUNGE



## I SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

### Di Terra - From the Land

<b>Il petto di Pollo "alla Lucca"</b> <i>Chicken breast served with white wine sauce, olives</i>	50		<b>Il Carrè di Cervo con Salsa al Fichi e Vino Rosso</b> <i>Imported D'Artagnan venison rack with fig reduction</i>	79
<b>Il Carrè di Agnello con Riduzione di Vino Rosso</b> <i>Domestic rack of Colorado lamb with red wine reduction and mashed potatoes</i>	98		<b>La Costata di Manzo alle erbe</b> <i>Black Angus Center Cut Prime Ribeye 20oz</i>	155
<b>La Braciola di maiale del Berkshire alla griglia con salsa di mele</b> <i>Berkshire pork chop charcoal grilled with apple compote</i>	72		<b>Il Filetto di Manzo al Rosmarino</b> <i>Black Angus Prime Filet Mignon 10oz</i>	130
<b>Costoletta di Vitello alla Brace con salsa di Porcini</b> <i>Veal Chop grilled with fresh herbs and porcini sauce</i>	MP		<b>La Tagliata di Manzo</b> <i>Black Angus Prime NY Strip 16oz</i>	98
			<b>La Fiorentina Toscana per due</b> <i>Black Angus Prime Well's T-Bone 38oz</i>	168

### Di Mare - From the Sea

*Fresh Fish Prepared on our Charcoal Grill - Showcased Friday - Saturday*

<b>Trancio di Tonno con riduzione di balsamico e cipolle caramellate</b> <i>Tuna loin with balsamic reduction and caramelized onions</i>	80		<b>Halibut alla 'Don Pino' (tradizionale Calabrese)</b> <i>Halibut 'alla Pino' traditional Calabrese style</i>	68
<b>Capesante alla crema di zafferano</b> <i>Pan-seared colossal diver sea scallops served over creamy saffron sauce</i>	58		<b>Gamberi Gratinati con Panatura al Parmigiano</b> <i>Shrimp lightly dusted with Parmigiano Reggiano, breadcrumbs, parsley, and EVOO</i>	56
<b>Sogliola alla Mugnaia</b> <i>Fresh Wild North Sea Dover Sole pan-seared and filleted tableside</i>	85		<b>Spuma di Cranchio</b> <i>Colassel Crabcake Soufflé</i>	75

## I CONTORNI

### Side Dish

<b>I Rapini</b> <i>Broccoli Rabe</i>	15	<b>Gli Spinaci saltati al limone, aglio e peperoncino</b> <i>Spinach sautéed with lemon, garlic, and chili pepper</i>	13	<b>Gli spicchi di patate fritte al rosmarino e parmigiano reggiano</b> <i>Roasted potatoes with rosemary and parmesan</i>	13
<b>Gli asparagi gratinati alla pancetta e parmigiano</b> <i>Green asparagus, bacon and parmesan gratin</i>	15	<b>Le Verdure grigliate</b> <i>Grilled vegetables</i>	13		

**A gratuity of 22% will be added to parties of 6 or more**

*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.*