

MORANDI DINNER

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

ANTIPASTI

- Bruschetta di zucchine e ricotta**
zucchini, yellow squash & vincotto 13
- Antipasto misto**
selection of seasonal appetizers 16
- Calamari alla griglia***
grilled squid with peppers, capers & olives 18
- Burrata e pachini**
burrata cheese with roasted cherry tomatoes "on the vine" 19
- Polipetti e sedano***
grilled octopus with celery & black olives 18
- Quaglia alla griglia***
grilled quail with king oyster mushroom, frisée & pomegranate . . 18

INSALATE E ZUPPE

- Insalata primavera** mixed lettuces & endive
with dried cranberries, candied walnuts & parmesan. 15
- Insalata verde**
bibb lettuce with red wine vinaigrette. 12
- Insalata di cavolini di Bruxelles e mele** shaved Brussels
sprouts with apple & roasted garlic white balsamic vinaigrette 15
- Minestrone alla genovese**
classic vegetable soup with pesto. 12

PRIMI

- Cavatelli al prosciutto**
saffron scented pasta with prosciutto ragù & smoked mozzarella . 19
- Linguine alle vongole***
pasta with clams, white wine & green garlic 21
- Gnocchi con porcini e pancetta***
potato dumplings with mushrooms & pancetta 22
- Cacio e pepe**
tonnarelli with pecorino & black pepper 18

SALUMI E FORMAGGI

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| SPECK* | ROBIOLA* |
| CALABRESE* | PARMIGIANO REGGIANO* |
| PROSCIUTTO DI PARMA* | PECORINO GREGORIANO* |
| FINOCCHIONA* | RICOTTA DI BUFALA* |
| selection of any four items | |
| - 21 - | |

FRITTI

- Carciofi alla giudea**
fried artichokes with lemon. 17
- Fritto misto di pesce***
fried calamari, shrimp & fish 19
- Olive ascolane***
fried green olives stuffed with sausage 13
- Peperoni fritti**
blistered green peppers 12

FOCACCE E PANINI

- Focaccia speck e cipolle in agrodolce** hand-stretched
focaccia with red onion agrodolce & speck 17
- Focaccia prosciutto & rucola** prosciutto,
arugula & stracchino cheese on hand-stretched focaccia 18
- Fontina e prosciutto cotto**
ham & cheese panini with tomato on rosemary focaccia 12

SECONDI

- Orata alla griglia***
grilled whole sea bream with lemon-oregano oil 32
- Salmone con cavolo nero, patate e cipolline***
pan-roasted with black Tuscan kale, fingerlings
& cipollini onions 31
- Halibut arrosto con indivia brasata***
pan-roasted halibut with white wine-braised endive 36

- Polpettine alla siciliana**
meatballs with pine nuts & raisins 23
- Melanzane fritte con peperonata e scamorza**
fried eggplant with seared smoked mozzarella
& roasted pepper tomato sauce 22
- Tagliata di manzo con cipolline e patate arrosto***
grilled skirt steak with balsamic onions & roasted potatoes 33
- Pollo alla diavola e insalata***
grilled chicken with chilies & lemon with salad 29
- Bistecca per due*** dry aged porterhouse grilled
with rosemary, garlic & fried peppers (for two) . 126

PIATTI del GIORNO

LUNEDÌ	Vitello alla milanese*	41
MARTEDÌ	Branzino in crosta di sale*	33
MERCOLEDÌ	Coniglio ripieno al forno*	36
GIOVEDÌ	Saltimbocca di maiale*	29
VENERDÌ	Spaghetti all'astice*	MP
SABATO	Agnello alla griglia*	39
DOMENICA	Lasagna	25

CONTORNI

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| SPINACI | FUNGHI |
| BROCCOLI DI RAPA | RADICCHIO TREVISANO |
| BARBABIETOLE | PATATE FRITTE |
| - 10 - | |