

Antipasti / Appetizers

Antipasto di Laguna 17

Daily selections of fish & seafood appetizers

Antipasto di Campagna 17

Daily selections of cured meats & vegetables

Terrina di Polipo 16

Poached octopus, parsley, olives, capers, tomato

Vitello Tonnato 15

Seared veal tenderloin, tuna, anchovies, eggs, capers

Polpette di Carne e Patate 13

"Bacaro" style potato & beef meatballs, sea salt

Fritto Misto "alla Venexiana" 15

Fried calamari, shrimp, whitebait, zucchini, asparagus

Verdure Grigliate con Salsina di Acciughe 13

Grilled vegetables, anchovy vinaigrette

Carpaccio Affumicato 15

House smoked beef carpaccio, mushrooms, grana

Zuppe / Soups

Zuppa di Pomodoro 12

Roasted heirloom tomato soup, cheese crostino

Zuppa di Patate e Zucchine 9

Potato & zucchini soup, basil oil

Primi / Pastas

Ravioli di Melanzane con Ricotta Salata 15/20

Eggplant raviolis, tomato, basil, aged ricotta

"Bigoi Mori in Salsa" 15/20

Venetian wheat spaghetti, anchovies, onion

Trenette al Pesto con Patate e Fagiolini 15/20

Thin linguini, basil pesto, haricot verts, potatoes

Gnocchi al Sugo di Carne 16/21

Potato dumplings, pork, beef & veal ragù

Tagliatelle alla Zingara 15/20

Fettuccini, peppers, anchovies, onion, capers, olives

Pasticcio di Mamma Maria 16

Layered pasta, beef & pork ragù, ham, béchamel

Risotto con Peperoni, Piselli e "Canestrei" 17/22

Vialone Nano, peas, red bell pepper, scallops

Secondi / Entrees

San Pietro alle Erbe e Prosecco 32

John dory filet, fresh herbs, prosecco

Pollo al Rosmarino 28

Roasted whole boneless chicken, lemon, rosemary

Costolette di Agnello alla Griglia 33

Grilled Colorado lamb chops, rosemary, garlic

Cosce di Coniglio con Pancetta 28

Roasted rabbit legs, house smoked pancetta

Nodino di Vitello alla Salvia 29

Grilled veal loin bone-in, sage reduction

Controfiletto di Manzo con Pesto di Rughetta MP

Grilled Prime bone-in beef strip loin, arugula "pesto"

Battuta di Maiale alla Griglia 25

Grilled pork chop "paillard", rosemary, sea salt

Insalate / Salads

"Pomodori e Cucumeri" 14

Heirloom tomatoes, cucumbers, grilled bread

Insalata del Contadino 10

Farmers Market green salad, red wine vinaigrette

Verdure e Contorni / Sides

Piselli Saporiti 8

Peas, shallots, prosciutto

Patate Gialle 7

Roasted or Fried with herbs

Polenta 7

Grilled or soft corn meal

Peperonata 8

Bell peppers, zucchini, onion, eggplant, tomato

* We proudly serve "Le Veneziane" Gluten Free pasta ≈ Vegetarian & Vegan items available on request ≈ For parties of 6 or more, 18% gratuity will be added to the total bill