

Antipasti / Appetizers

- Antipasto di Laguna 17
Daily selections of fish & seafood appetizers
- Antipasto di Campagna 17
Daily selections of cured meats & vegetables
- Capesante con Fagiolini e Speck 16
Pan seared wild scallops, cannellini beans, speck
- Tortino di Patate e Porcini 13
Potatoes & porcini mushrooms tart, cheese fondue
- Fritto Misto "alla Venexiana" 16
Fried calamari, shrimp, whitebait, zucchini, carrots
- Terrina di Polipo 16
Poached octopus, potatoes, salsa verde
- Carpaccio Affumicato 15
House smoked beef carpaccio, mushrooms, Grana
- Polpette di Carne e Patate 13
"Bacaro" style potato & beef meatballs, sea salt
- ## Zuppe / Soups
- "Pasta e Fasoi" 10
Borlotti beans, homemade pasta, Grana Padano
- Raviolini di Carne in Brodo 13
Beef raviolis, flavorful beef broth

Primi / Pastas

- Ravioli di Zucca al Burro e Salvia 15/20
Roasted "Fairytale" pumpkin, amarettos, butter, sage
- Maccheroni allo Scoglio 17/22
"Alla Chitarra" spaghetti, mussels, clams, squid, shrimp
- Tagliatelle con Pancetta e Chiodini 15/20
Ribbon pasta, smoked pancetta, "nail" mushrooms
- Gnocchi Neri con Grancevola 17/22
Squid ink potato dumplings, Dungeness crab, zucchini
- Pasticcio di Mamma Maria 16
Layered pasta, beef & pork ragù, ham, béchamel
- Risotto Trevigiano (please allow 25 min.) 23
Carnaroli rice, radicchio, porcini mushrooms

Secondi / Entrees

- San Pietro alla "Busara" 33
John dory filet, clams, mussels, tomato, peperoncino
- Ventresca di Spada alla Griglia 30
Grilled swordfish belly, capers, olives, salmoriglio
- Pollo al Rosmarino 28
Roasted whole boneless chicken, lemon, rosemary
- Stinco di Agnello con Polenta 27
Slowly braised lamb shank, polenta

- Controfiletto di Manzo al Pepe Verde MP
Grilled Prime New York, green peppercorn sauce
- Coniglio al Forno con "Peverada" 28
Roasted rabbit, "Peverada", grilled polenta
- Nodino di Vitello alla Salvia 29
Grilled veal loin bone-in, sage reduction
- Guancie di Maiale con Sedano di Verona 25
Slowly braised pork cheeks, celery root

Insalate / Salads

- Indivia con Finocchio e Mela 11
Belgian endive, fennel, apple, anchovy vinaigrette
- Insalata del Contadino 10
Farmers Market green salad, red wine vinaigrette

Verdure e Contorni / Sides

- Zucchine Trifolate 7
Sautéed zucchini, garlic, oregano
- Patate Arrosto 7
Roasted potatoes, garlic, rosemary
- Polenta 7
Grilled or soft corn meal
- Carote allo Zenzero 7
Roasted carrots, ginger, orange juice

* 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