



Piccoli Piatti

a-la-carte

Freddi | cold

Tonno e Fagioli Isalata | \$10

tuna | cannellini | radicchio | roasted garlic vinaigrete

Piatto di Formaggi | \$10

Toma Piemonte | Casatica di Bufala | crostini

Panzanella | \$8

Italian bread salad

Bagna Cauda | \$8

garlic anchovy dip | roasted peppers | asparagus
malibu carrots | fingerling potato

Caldi | warm

Minestrone alla Milanese | \$10

classic Italian vegetable soup

Rotolo di Patate e Spinaci | \$10

potato | spinach | ricotta | nutmeg | parmesan
Whispering Breeze egg

Maccheroni alla Chitarra | \$14

"guitar" pasta | lamb ragú | mozzarella | parmesan

Risotto all'Astice con

Brodo di Pesce | \$15

butter poached lobster | saffron risotto | pecorino
shellfish broth

Dolce | dessert

Amaretti Tiramisu | \$5

amaretti biscotti | mascarpone all'espresso

Torte della Nonna | \$5

shortbread crust | vanilla lemon custard | pinoli

Mousse al Cappucino | \$5

dark chocolate | cinnamon carema | chocolate cup



Bernie & Russ go to Italy... Again!

Friday November 6th | 6:30P

Carta dei Vini

Durin

Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC

2023

reg. \$24 | event \$20.40

Cantine Povero

Roero Arneis "Terre del Conte" DOCG

2022

reg. \$20 | event \$17

Azienda Agricole Crivelli

Ruchè di Castagnole Monferrato 2022

reg. \$25 | event \$21.25

Azienda Agricole Ghiga

Barbara d'Asti DOCG 2022

reg. \$17 | event \$14.45

Cantine Povero

Barbaresco "Batù" DOCG 2021

reg. \$40 | event \$34

Wine pricing reflectes a 15% discount
for purchases and preorders this evening

Orders placed tonight will be available
for pick-up on Thursday November 15th

\$50 per person

PLUS TAX AND TIP

