

Menù Ristorante

Antipasti

- Bruschetta Al Salmone Affumicato** 🌿🐟🍷 18 \$
 Pane Abbrustolito, Capperi, Cipolla Rossa, Pomodoro, Erba Cipollina E Mascarpone
- Cozze All'arrabbiata** 🍷🌿 14 \$
 Pomodori Ciliegini, Peperoncini Piccanti, Pancetta Croccante, Olio D'oliva, Basilico, Aglio
- Mozzarella Fritta** 🍷 14 \$
 Mozzarella Fresca In Crosta Di Parmigiano, Frittura Croccante, Salsa Alla Marinara
- Gamberi Alla Fiorentina** 🍷 16 \$
 Spinaci Freschi, Burro All'aglio E Mozzarella Fusa
- Polpette E Ricotta** 🌿🍷🍷 15 \$
 Polpette Di Carne, Ricotta Montata, Salsa Alla Marinara
- Calamari Fritti** 🍷 15 \$
 Anelli Di Calamari Fritti, Leggermente Pastellati, Salsa Alla Marinara
- Calamari In Padella** 🌿🍷 16 \$
 Salsa Di Pomodori Ciliegini, Peperoncini Piccanti, Pancetta Croccante, Olio D'oliva, Basilico, Aglio
- Parmigiana Di Melanzane** 🍷 12 \$
 3 Strati Di Melanzane, Ricotta, Prosciutto, Mozzarella E Salsa Marinara
- Cuori Di Carciofo Al Forno** 🌿🍷 12 \$
 Cotti Al Forno, Con Copertura Di Mollica Di Pane E Mozzarella
- Funghi Ripieni** 🍷 12 \$
 Ripieno Di Salsiccia, Spinaci Freschi E Fontina

Zuppe

- Pasta E Fagioli** 🌿🍷 Bowl: 8 \$
 Zuppa Fatta In Casa Di Fagioli Bianchi E Pasta
- Zuppa Del Giorno**
 Selezione Dello Chef, Varia Ogni Giorno

Insalate

- Aggiunta Di: Pollo 7 ~ Mahi Mahi 10 ~ Gamberi 10**
- Caesar Salad Con Scarola** 🌿🍷🐟🍷🍷🍷 14 \$
 Scarola Fresca, Crostini Di Parmigiano, Salsa Caesar, Parmigiano A Scaglie
- Insalata Alla Toscana** 🍷 18 \$
 Verdure Miste, Gorgonzola, Pollo Grigliato, Pancetta, Pomodorini, Uova, Ceci, Salsa Al Gorgonzola
- Barbabietola Al Forno E Formaggio Di Capra** 🌿🍷 17 \$
 Verdure Miste, Noci Pecan, Condimento Al Balsamico, Crostini
- Porzione Di Gorgonzola** 🌿🍷 15 \$
 Servita Con Insalata Iceberg, Salsa Al Gorgonzola, Crostini Di Parmigiano, Pancetta Croccante, Cipolla Rossa, Pomodorini
- Bistecca E Spinaci** 24 \$
 Filetto Da 5 Oz, Spinaci Freschi, Crumble Di Gorgonzola, Uovo Sodo, Pomodori, Vinaigrette Al Balsamico

Pesce Fresco

Mahi Mahi 26 ~ Ricciola 32 ~ Pescato Del Giorno
MP

Cialda Di Parmigiano 🍷🍴

Cialda Di Parmigiano E Panko, Aioli All'aglio, Risotto, Asparagi

Piccata 🍷

Aglio, Capperi, Burro, Salsa Al Limone, Risotto, Asparagi

Gamberi

Piccata 🍷

Aglio, Capperi, Burro, Salsa Al Limone 27 \$

Oscar 🍷🍴

Spinaci, Granchio E Salsa Al Parmigiano 28 \$

Arrabiata

Pomodorini, Peperoncini Ciliegini Piccanti, Pancetta, Basilico, Aglio 27 \$

I Preferiti Di DiGiorgio

Cozze All'arrabiata 🍷 22 \$

Salsa Di Pomodori Ciliegini, Basilico, Aglio, Pancetta Croccante E Peperoncini Piccanti, Linguine

Manicotti Al Forno 🍷🍴 18 \$

Pasta Ripiena Arrotolata, Ricotta, Parmigiano E Mozzarella, Salsa Alla Marinara

Ravioli Ai Quattro Formaggi 🍷🍴🍷🍴 18 \$

Ravioli Ai Quattro Formaggi, Costoletta Bolognese CAB ®

Lasagna Al Forno 🍷🍴🍷🍴 19 \$

Casseruola Al Forno Con Pasta Fatta In Casa, Ragù Alla Bolognese CAB ®, Ricotta, Parmigiano E Mozzarella, Salsa Di Manzo Cotto Lentamente Al Barbecue, Mozzarella Fusa

Parmigiana Di Melanzane Al Forno 19 \$

🍷🍴

Fette Di Melanzane Leggermente Pastellate, Sugo Alla Marinara, Mozzarella Fusa, Pasta

Giro D'Italia 🍷🍴🍷🍴🍷🍴 23 \$

Pollo Al Marsala, Manicotti Alla Marinara, Lasagne Al Ragù

Contorni

Spinaci Saltati 6 \$

Olio D'oliva E Aglio

Asparagi Al Forno 6 \$

Conditi E Grigliati Al Forno

Patate Schiacciate 🍷 5 \$

Aglio Arrosto E Parmigiano

Risotto 🍷🍴 5 \$

Con Parmigiano O Funghi

Polpetta 🍷🍴🍷🍴 Ciascuno: 4 \$

Costoletta Di Maiale CAB ®, Sugo Alla Marinara

Salsiccia

Salsiccia Di Maiale, Sugo Alla Marinara

Diners, Drive Ins & Dives

Attrattiva Internazionale ~ Stagione 24 ~ Episodio 5 ~ Su Food Network

Cotoletta Di Vitello Alla Fiorentina 🌿 🍷 🍷 39 \$

Cotoletta Di Vitello Con L'osso, In Crosta Di Parmigiano, Olio D'oliva, Prosciutto E Mozzarella, Salsa Di Funghi E Marsala, Spinaci Saltati. In Evidenza Su Guy Fieri's DDD

Mac & Cheese Con Aragosta Tartufata 🌿 🍷 🍷 25 \$

Cavatelli Fatti In Casa, Tocchetti Di Aragosta Caraibica, Salsa Di Formaggi Misti (Fontina, Asiago, Parmigiano), Guarnizione Di Crostini Tartufati E Tostati. In Evidenza Sul Programma Televisivo DDD Di Guy Fieri.

Bistecca & Maiale

Medaglioni Di Filetto Al Marsala 🌿 🍷 🍷 39 \$

Filetti Di Manzo Da 5 Oz, Salsa Di Funghi Al Marsala, Patate All'aglio Schiacciate

Costata Di Manzo 🌿 🍷 39 \$

CAB @ 12 Oz, Grigliato A Fiamma Viva, Riduzione Di Vino Rosso, Patate All'aglio Schiacciate

Osso Buco 🍷 32 \$

Una Famosa Tradizione DiGiorgio Che Prevede La Cottura A Fuoco Lento Di Uno Stinco Di Maiale Con L'osso Nei Suoi Succhi Naturali, Servito Con Risotto Ai Funghi

Vitello & Pollo

Cotoletta Di Vitello Alla Parmigiana 🌿 🍷 🍷 39 \$

Cotoletta Di Vitello Con L'osso, Tagliata Sottile, Impanata E Cotta Al Forno, Salsa Alla Marinara, Mozzarella Fusa E Pasta

Pollo Alla Parmigiana 🌿 🍷 23 \$

In Crosta Di Pane Al Parmigiano, Salsa Alla Marinara, Mozzarella

Pollo Alla Francese 🌿 🍷 🍷 23 \$

Leggermente Pastellato, Con Salsa Di Limone, Burro E Vino Bianco

Bastoncini Di Pollo E Pasta 🌿 🍷 12 \$

Pasta Alla Marinara In Crosta Di Parmigiano

Scarpariello Demi-Glace Di Vitello Naturale USDA: 29 \$ Pollo: 23 \$

Salsiccia,
Aglio, Olive,
Peperoncini,
Aceto Di Vino
Rosso

🌿 Piccata 🍷 Vitello Naturale USDA: 29 \$ Pollo Naturale: 23 \$

Limone, Burro, Aglio, Salsa
Ai Capperi

Marsala 🍷 Vitello: 29 \$ Pollo: 23 \$

Vino Marsala & Funghi Trifolati

Bambini

Fino Ai 12 Anni

Scegli Un Tipo Di Pasta E Un Sugo 🌿 🍷 🍴 12 \$

Spaghetti, Linguine, Penne, Capellini - Salsa Alla Marinara, Sugo Di Carne, Salsa Alfredo, Burro

Petite Filet 19 \$

• Filetto Da 5 Oz, Patata Schiacciata

Pasta

Penne Alla Vodka 🌿 19 \$

Vodka Smirnoff, Crema Di Pomodoro, Pancetta Croccante, Cipolla

Linguine Alle Vongole 🌿 🍷 🍴 🌿 19 \$

Vongole Tritate, Vongole Veraci, Salsa All'olio, Aglio, Burro E Vino

Gnocchi Alla Nona 🌿 🍷 🍴 18 \$

Gnocchi Di Patate Fatti In Casa, Sugo Cremoso Di Pomodoro E Carne

Capellini Pescatore 🌿 🍷 🍴 🌿 🍷 🍴 28 \$

Gamberi Rosa, Capesante Dell'Atlantico Settentrionale, Polpa Di Granchio, Salsa Rosa

Linguine Al Gorgonzola 🌿 19 \$

Pollo Al Naturale, Spinaci, Carciofi, Funghi, Crema Al Gorgonzola

Linguine Ai Frutti Di Mare 🌿 🍷 🍴 🌿 28 \$

Vongole, Cozze, Gamberi Rosa, Calamari, Capesante Dell'Atlantico Settentrionale, Mahi Mahi, Sugo Al Pomodoro

Pasta Con Salsiccia E Peperoni 🌿 19 \$

Penne Con Salsiccia, Peperoni Rossi E Verdi, Cipolla, Sugo Al Pomodoro

Pollo Nel Nido 🌿 19 \$

Pollo, Funghi, Cipolla Dolce, Salsa Di Pomodoro E Panna, Capellini

Lista Delle Bevande

Selezione Di Birre

HARD SELTZER PREMIUM AL MANGO E GUAVA (Bibita Frizzante) 🌿

Vol. 5%

Funky Buddha

DOGFISH 90 IPA 🌿

Vol. 9%

East Coast IPA, Carattere Agrumato Del Luppolo

DOGFISH 60 IPA 🌿

Vol. 6%

East Coast IPA, Carattere Agrumato Del Luppolo

IGUANA BAIT 🌿

Vol. 5%

Birra Delle Florida Keys, Miele Locale E Ibisco: Leggera E Rinfrescante

FROST PROOF 🌿

Vol. 6%

Birrificio Cigar City Brewing, Birra Chiara In Stile Belga, Leggera E Morbida Con Note Di Agrumi E Arancia

DIVER DOWN 🌿

Vol. 8%

Birrificio Brew Hub Brewery. Birra Americana Rossa Ambrata, Ricca, Densa E Con Pronunciato Sapore Di Malto

BIRRA LOCALE 🌿

Vol. 5%

Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

3,5 \$

BIRRA IMPORTATA 🌿

Vol. 5%

Pacifico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

5 \$

Selezione Bar

VODKA

Ocean Organic Hawaii, Absolut, Absolut Citron, Ketel One, Tito's, Belvedere, Smirnoff, Smirnoff Flavors

GIN

Aviation, Empress 1908, Hendricks, Bombay, Bombay Sapphire, Tanqueray

TEQUILA

Don Julio Silver, Patron, Sauza Hacienda, Cuervo Gold, 1800 Reposado

RUM

Cruzan, Bacardi, Bacardi Black, Bacardi Limon, Pussers, Mt Gay, Mt Gay XO, Captain Morgan, Myers, Flor De Cana 4yr, Flor De Cana 12yr, Papas Pilar Hemingway, Ron Zacapa 23

BOURBON

Jim Beam, Jack Daniels, Woodford Reserve, Knob Creek, Elijah Craig Small Batch, Four Roses Single Barrel, Makers Mark, Bakers, Bulleit, Angels Envy

WHISKEY

Redemption Rye, Crown Royal, Crown Apple, VO, Seagrams 7, Jamesons Irish

SCOTCH

Dewars, JW Red, JW Black, Glenlivet Caribbean Reserve, Glenlivet 12, Laphroaig 10, Chivas

BRANDY & COGNAC

Courvoisier VS, Remy 1783, Hennessy VS, Hennessy Privilege VSOP, Vecchia Romana, Five Tails Cognac/ Armagnac Blend, Alexander Grappa

CORDIALS

Aperol, Amaretto, Averna Amaro, Grand Marnier, Anisette, Galliano, Baileys, Kahlua, Drambuie, Sambuca, Strega, Frangelico, Tuaca, Grahams 6 Grapes, Grahams 10yr Tawny Port

LUXARDO

A Conduzione Familiare, Fondata Nel 1821, La Migliore Linea Di Liquori D'Italia. Selezione: Triple Sec, Grappa, Bitter, Aperitivo, Amaro, Sambuca, Amaretto, Maraschino, Gin All'amarena, Limoncello.

Aperitivi

BELLINI

Prosecco Della Famiglia Bocelli, Pura Di Pesca Bianca

APEROL SPRITZ

Prosecco Della Famiglia Bocelli, Aperol, Soda

SPRITZ ST GERMAIN

Prosecco Della Famiglia Bocelli, Fiori Di Sambuco St Germain, Soda

Cocktail Speciali

SANGRIA ROSSA TOSCANA

Tuaca, Liquore All'arancia, Prosecco, Vino Rosso Sangria

BOULEVARDIER

Bulliet Bourbon, Campari, Vermouth Dolce

PERFECT OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Zucchero, Ciliegia, Bitters

MOJITO ITALIANO

Rum Flor De Cana, Aperol, Prosecco, Limone, Menta, Agave

WATERMELON MOJITO

Rum Flor De Cana, Lime, Menta, Succo Di Anguria Fresco, Soda

HEMINGWAY

Rum Scuro Papas Pilar, Liquore Al Maraschino Luxardo, Succo Di Lime, Agave

Tiki Cocktails

AMALFI MARGARITA

Milagro Silver, Triple Sec, Limoncello, Sour Mix

DIGIORGIO'S MARGARITA

Don Julio, Amaretto, Triple Sec, Orange Bitters, Sour Mix

ROYAL HAWAIIAN

Cruzan Coconut Rum, Succo D'ananas, Empress Indigo 1908 Float

LAVENDER LEMONADE

Absolut Citron, Limonata, Acqua Aromatizzata Alla Lavanda, Creme De Violette

Martini

HENDRICKS COSMOPOLITAN

Hendricks Scottish Gin, Triple Sec, Succo Di Lime, Mirtilli Rossi

LIMONCELLO LEMON DROP

Tito's Limoncello, Triple Sec, Succo Di Limone

SOUR CHERRY MARTINI

Luxardo Sour Cherry Gin, Triple Sec, Sour Mix, Agave

Carta Dei Vini

Vi Presentiamo La Lista Dei Vini Di DiGiorgio. Per Aiutarvi Nella Scelta, Abbiamo Elencato I Nostri Vini In Base Al Profilo Gustativo. Partendo Dai Vini Leggeri E Delicati, Per Poi Passare A Quelli Corposi.

"WOW" Vino Il Mercoledì - ½ Prezzo Sulla Maggior Parte Delle Bottiglie - \$25 Di Sconto Su Red Schooner - \$50 Di Sconto Su Caymus

Selezioni Di Rossi Italiani E D'importazione

#101 - NERO D'AVOLA, STEMMARI (Sicily)

Profumo Intenso, Morbido E Vellutato

#102 - TOSCANA ROSSO, SANTA CRISTINA (Tuscany)

Fascino Del Vecchio Continente

#103 - PRIMITIVO, LAYER CAKE (Puglia)

Corposo, Intenso, Ricco

#104 - MALBEC, TERRAZAS ALTOS PLATA (Argentina)

Liscio E Classico

#105 - COTES DU RHONE, GUIGAL

Grande Vino Francese!

#106 - SUPER TUSCAN, ANTINORI VILLA TOSCANA (Tuscany)

Morbido Ed Equilibrato

#108 - CHIANTI, RUFFINO (Tuscany)

Secco E Leggero

#109 - "TAN LABEL" CHIANTI CLASSICO, RUFFINO (Tuscany)

Rosso Classico Toscano

#110 - "GOLD LABEL" CHIANTI RISERVA, RUFFINO (Tuscany)

Notevole E Complesso

#111 - AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ACINUM (Veneto)

Delizioso, Corposo, Ricco

Selezione Di Vini Rossi Americani

#121 - PINOT NOIR, SEA SUN (California)

Famiglia Wagner

#122 - PINOT NOIR, MEIOMI (Sonoma)

Vino Di Medio Corpo, Con Un Profilo Fruttato Predominante

#123 - PINOT NOIR, BELLE GLOS "DAIRYMAN" (Russian River)

Deliziosamente Morbido

#124 - SIENA, FERRARI CARANO (Sonoma)

Grande Miscela Di Sangiovese!

#125 - MERLOT, ROBERT MONDAVI PRIVATE RESERVE (California)

#126 - MERLOT, FOLIE A DEUX (Alexander Valley)

Ricco, Cremoso E Vellutato

#127 - CABERNET, BONANZA (California)

Chuck Wagner Di Caymus

#128 - CABERNET, NAPA CELLARS (Napa)

Classico Napa, Corposo Ed Equilibrato

#129 - CABERNET, MY FAVORITE NEIGHBOR (Booker Vineyard)

Paso Robles, Supera Le Aspettative, Valutato 96 Punti. Tannini Lussuosi E Setosi. Texture Simile Al Cioccolato E Lunga Persistenza

#130 - CABERNET, STAGS LEAP, ARTEMIS (Napa)

Eccellente E Audace

#131 - CABERNET, CAYMUS VINEYARDS (Napa)

Eccezionale, Grande Profondità, Ipnotizzante

I Rossi Intriganti Di DiGiorgio

#151 - VALPOLICELLA, CLASSICO SUPERIORE, BERTANI (Veneto)

Rosso Granato Intenso E Dal Corpo Leggero. Aromi Di Ciliegia, Fragola Matura E Finale Acidulo

#152 - CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA, SELLA & MOSCA (Sardinia)

No. 44 Nella Classifica Dei Primi 100 Vini Di Wine Spectator, Elegante E Pieno Di Sapore, 100% Sardo E Di Grande Valore

#153 - TEMPRANILLO, BODEGA NUMANTHIA TERMES (Toro, Spain)

Numero 10 Nella Classifica Delle 100 Migliori Bottiglie Di Valore Di James Suckling. Maturo, Scuro, Profondo E Potente

#154 - PETITE SIRAH, CAYMUS-SUISUN GRAND DURIF (Suisun Valley)

Punteggio KWG Di 93 Punti. Al Terzo Posto Nella Classifica Delle Prime 25 Petite Sirah. Molta Profondità E Ricchezza, Ma Allo Stesso Tempo Morbido E Vellutato.

#155 - NEGROAMARO, MASSERIA MAIME, TORMARESCO (Puglia)

James Suckling 93 Punti, Pulito, Fresco, Sapido Ed Elegante. Pensate A Una Torta Di Mirtilli. Delizioso!

#156 - MALBEC, RED SCHOONER BY CAYMUS (Andes-Napa)

Questo Malbec È Ottenuto Da Uve Coltivate Sulle Ande, Trasportate Refrigerate Nella Napa Valley E Lavorate Con Le Stesse Tecniche Del Nostro Caymus Cabernet. Potente Ma Morbido

Spumanti E Rosé

#201 - PROSECCO, BOCELLI (Veneto)

Del Tenore Italiano Andrea Bocelli

#202 - MOSCATO D' ASTI, PRUNOTTO (Piedmont)

Leggermente Dolce E Frizzante

#203 - FERRARI PERLE RISERVA, FERRARI (Trentino)

Blanc De Blanc D'annata. Splendido

#204 - VEUVE CLIQUOT, VEUVE CLIQUOT (Champagne, France)

Brut Etichetta Gialla "Yellow Label"

#205 - BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVEE, BOLLINGER

Il Preferito Dell'agente 007. Buonissimo Aroma Di Frutta Fresca, Mandorle Tostate, Bollicine Come Il Velluto

Riesling & Sauvignon Blanc

#211 - MOSCATO, STEMMARI (Terre Siciliane, Italy)

Dolce E Croccante

#212 - RIESLING, CHARLES SMITH (Columbia Valley)

#213 - SAUVIGNON BLANC, RODNEY STRONG (Sonoma)

"Charlottes Home"

#214 - SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (New Zealand)

Delizioso, Croccante

Pinot Grigio

#221 - PINOT GRIGIO, RUFFINO "LUMINA" (Venezia)

Fruttato, Secco E Leggero

#222 - MOONLITE, ROCCA DELLE MACIE (Tuscany)

Blend Di Chardonnay E Pinot Grigio, Un Vino Moderno E Squisitamente Fresco. Fruttato E Morbido.

#223 - PINOT GRIGIO, CASTELLO BANFI "SAN ANGELO" (Tuscany)

Vigneto Singolo

#224 - DUE UVE, BERTANI (Venezia)

Pinot Grigio E Sauvignon Blanc, Fruttato, Piuttosto Succoso E Opulento

#225 - PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA (Alto Adige, Italy)

Croccante, Perfettamente Equilibrato

Chardonnay & Rosé

#231 - ROSE, WHISPERING ANGEL (France, Cotes De Provence)

#232 - CHARDONNAY, RODNEY STRONG (Sonoma)

Frutta Fresca, Note Di Burro E Sentori Di Legno

#233 - CHARDONNAY CUVÉE, STEELE (California)

Frutta Tropicale, Morbido, Croccante

#234 - CHARDONNAY, NAPA CELLARS (Napa)

Classico, Pieno, Croccante, Morbido, Ricco

#235 - POUILLY FUISSE, LOUIS LATOUR (France)

Bellissimo E Ricco, Non Invecchiato

I Bianchi Intriganti Di DiGiorgio

#241 - GRILLO, STEMMARI (Sicily)

100% Grillo. Grande Vino Per I Tropici Con Le Sue Note Di Mango, Papaya E Gelsomino

#242 - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, TOSCOLO (San Gimignano, Tuscany)

Bouquet Luminoso E Delicato Di Fiori Bianchi, Pere E Caprifoglio. Gusto Pieno & Ricco Al Palato

#243 - ALBARINO, GRANBAZAN ETIQUETA VERDE (Rias Baixas, Spain)

James Suckling Assegna 93 Punti. Wine Spectator Lo Colloca Al 91° Posto Nella Classifica Dei Primi 100. Fresco, Vivace E Complesso

#244 - GAVI, LA SCOLCA WHITE LABEL (Piedmont)

James Suckling 91 Punti, Fresco, Delicato E Secco

#245 - BLINDFOLD, BLANC DE NOIR (California)

Un Pinot Noir Bianco Della Prisoner Wine Company. Pensate A Un Bordeaux Bianco. Realizzato Per Risvegliare I Vostri Sensi. Vibrante, Elegante, Vivace, Il Nostro Preferito

Il Servizio Di Vino Al Bicchiere Consiste In Una Quantità Di 6 Once (Circa 177 ML)

La Tariffa Per La Sboccatura Di Una Bottiglia Non Presente Nella Nostra Lista È Di \$15 Per Bottiglia

 Piccante  Consigliato dallo chef  Senza glutine

Allergeni:  Cereali contenenti glutine  Crostacei  Uova  Pesce  Soia  Latte (compreso il lattosio)  Sedano  Senape  Anidride solforosa e solfiti  Molluschi