

Settimana Ristorante

Primi

Prosciutto e Melone

Prosciutto di Parma - Ripe Melon

Polpettini Fiorentina

Veal-Beef-Pork Meatballs - Florentine Style

Rigatoni Toscano

Double Smoked Bacon - Tomato Cream - Herbs

Pappa al Pomodoro

Authentic Tomato Bread Soup

Mista Toscano

Mixed Greens - Tomato - Red Onion - Cucumber - Olives - Red Wine Vinegar - Olive Oil

Caprese

Local Burrata - Beefsteak Tomatoes - Basil

Secondi

Pollo Toscano

Sautéed Chicken Breast - Fresh Porcini - Tomato - Patate al Forno

Maiale Pizzaiola

Oven Roasted Bone-In Pork Loin - Pomodoro Sauce - Fresh Mozzarella

Scaloppini Limone

Veal Scaloppini - White Wine - Parsley - Lemon - Patate al Forno

Bistecca alla Griglia

Wood Grilled Beef Sirloin - Patate Al Forno

Capesante

George's Bank Sea Scallops - Leeks - White Wine - Sautéed Spinach

Salmone Asparagi

Grilled Atlantic Salmon - Asparagus - Mustard Sauce

Dolce

Torta di Mirtilli

Local Blueberry - White Chocolate Tart

Tiramisu

Toscano House Specialty "Budino Style"

Cannoli Fiorentina

Sweet Ricotta/Orange Zest – Caramel Mascarpone

Vino Speciale

Rosato *Rocca Sveva - Corvina* **\$26.17**

Bianco *Rocca Sveva - Soave Classico* **\$26.17**

Rosso *Rocca Sveva - Valpolicella Ripasso* **\$36.17**

Three Course Menu \$38.00 Per Person

Excluding Tax and Gratuity - 20% Service/Gratuity Added to Parties of Five or More