

## BAR ITALIA SPECIALTY COCKTAILS

### *Il Verde 17*

A REFRESHING INFUSION OF  
CUCUMBER, FRESH LIME AND ORGANIC  
CUCUMBER VODKA

### *Il Bellini 16*

WHITE PEACH PUREE AND PRESECCO,  
LIGHT AND FLIRTY WITH A  
PINK GLOW THAT WILL SURELY  
MAKE YOU BLUSH

### *Il Cioccolato 17*

A DEVIANT MARTINI OF VANILLA VODKA,  
IRISH CREAM AND YOUR FAVORITE  
GODIVA CHOCOLATE LIQUER

### *Lychee Martini 17*

FRESH LYCHEE FRUIT-SIMPLE,  
REFINED AND PURE STIRRED WITH VODKA  
AND A SPLASH OF PINEAPPLE

### *Vulcano 17*

RED BELL PEPPER, MINT,  
FRESH LIME, ST. GERMAIN,  
FINLANDIS GRAPEFRUIT VODKA

### *Caprese Martini 17*

TOMATO VODKA, FRESH LEMON JUICE, SALT,  
BALSAMIC VINAIGRETTE, CHERRY TOMATO BASIL  
WITH A PARMESAN CHEESE RIM

### *Brandy Dream 18*

BRANDY, ST GERMAIN, FRESH LIME JUICE,  
SEEDLESS BLACK GRAPES, BASIL

### *O Sole Mio 17*

TEQUILA REPOSADO, GRAND MARNIER,  
ROSEMARY, FRESH BLUEBERRY, LIME JUICE

## WINES BY THE GLASS

### *White Wines*

*Pinot Grigio '09 Friuli Venezia Giulia 9*

*Vermentino '08 Toscana 12*

*Chardonnay '09 Puglia 10*

*Sauvignon Blanc '09 Piemonte 16*

*Gavi di Gavi '09 14*

*Rose' '09 Abruzzo 9*

*Riesling '09 Lombardia 13*

*Sancerre '09, La Craie 14*

### *Red Wines*

*Barbera Asti '06 Piemonte 17*

*Passonaia Sangiovese '07 Toscana 13*

*Valpolicella' 08 Veneto 13*

*Malbec '09 Argentina 9*

*Montepulciano d' Abruzzo '07 10*

*Chianti Classico '07 Toscana 12*

*Primitivo Manduria '07 10*

*Pinot Nero '09 Piemonte 8*

*Nero di Montalcino '05, Toscana 10*

*Brunello di Montalcino '05 Toscana 19*

*Cabernet Savignon '08 11*



## ANTIPASTI

### *Bruschetta 12*

TOMATO, EGGPLANT & ROASTED PEPPERS

### *Prosciutto e Arugula 20*

IMPORTED PARMA PROSCIUTTO

### *Carpaccio di Manzo Tartufato 20*

BEEF CARPACCIO

### *Polenta Gratinata 15*

POLENTA WITH MUSHROOMS

### *La Caprese di Bar Italia 18*

MOZZARELLA & CHERRY TOMATOES

### *Fritto Misto 18*

CALAMARI/SHRIMP

### *Tuna al Balsamico 22*

SEARED SLICED TUNA, FENNEL & BALSAMIC

### *Polipetto alla Griglia 20*

GRILLED OCTOPUS & CHICK PEAS

### *Tartare di Salmone 18*

TARTARE OF SALMON

### *Sword Fish Carpaccio 20*

---

## GLI AFFETTATI

### *Prosciutto Crudo 15*

### *Speck del Tirolo 15*

### *Bresaola 15*

### *Salame 15*

### *Capocollo 15*

TASTING PLATTER (CHOICE OF 3) 35

## INSALATE & PANINI

### *Misticanza di Stagione 12*

SEASONAL MIXED SALAD

### *Insalata di Fagiolini 14*

STRING BEAN SALAD

### *Insalata di Indivia 14*

ENDIVE SALAD

### *Insalata di Spinacini 16*

BABY SPINACH, APPLE & BACON

### *Carpaccio di Rape Rosse 15*

RED BEET, ASPARAGUS & GOAT CHEESE

### *Insalata di Pollo 21*

CHICKEN SALAD

### *Insalata di Carciofini 20*

BABY ARTICHOKE SALAD

### *Insalata di Cetrioli 16*

CUCUMBER, CORN & CHERRY TOMATOES

### *Insalata Dello Chef 22*

CHEF SALAD

### *Hamburger 19*

### *Bar Italia Panini 22*

---

## I FORMAGGI

### *Taleggio 15*

### *Asiago 15*

### *Parmigiano Reggiano 15*

### *Gorgonzola Dolce 15*

### *Mozzarella di Bufala 15*

TASTING PLATTER (CHOICE OF 3) 35



## PASTA

*Gluten Free and Whole Wheat Pastas available*

*Tagliolini al Tartufo 26*  
BLACK TRUFFLE & PARMIGIANO

*Pappardelle ai Funghi 24*  
WITH MUSHROOM SELECT

*Orecchiette al Ragù di Vitello 22*  
WITH VEAL RAGÙ

*Tagliatelle all' Amatriciana 22*  
FRESH TOMATO, BACON, HAM & ONION

*Spaghetti, Chitarra alla Carbonara 22*  
BACON, PARMIGIANO, EGG YOLK & BLACK PEPPER

*Tagliolini alle Vongole 26*  
WITH BABY CLAMS

*Gnocchi di Patate con Taleggio e Pere 24*  
POTATO GNOCCHI WITH TELEGGIO & PEAR

*Lasagnette alla Bolognese 22*

*Risotto alla Primavera 24*  
RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES

*Risotto del Giorno 27*

*Pizza Margherita 18*

*Pizza al Prosciutto 22*

*Pizza Bianca 18*

## SECONDI PIATTI

*Costoletta di Vitello alla Milanese 38*  
BREADED VEAL CHOP

*Ossobuco di Vitello 39*  
SERVED WITH SAFRON RISOTTO

*Piccata di Vitello 35*  
VEAL PICCATA

*Fegato alla Veneziana 32*  
CALVES LIVER & ONIONS

*Il Pollo del Giorno 26*  
CHICKEN OF THE DAY WITH RICE PILAF

*Bistecca di Manzo 39*  
PRIME SIRLOIN WITH FRENCH FRIES

*Scottadito alla Piastra 38*  
LAMB CHOP WITH ROASTED POTATOES

*Branzino Al Forno 33*  
SEA BASS & BROCCOLI RABE

*Salmone ai Ferri 29*  
GRILLED SALMON WITH SAUTEED SPINACH

*Halibut alla Pistra 33*  
WITH ARUGULA & CHERRY TOMATOES



## **DOLCI**

*Tiramisu* 11

*Cream Brulee* 11

*Panna Cotta* 9

*Crepe' with Nutella* 12

*Apple Tart* 12

*Fruit Salad* 12

*Mix Ice Cream* 9

*Mix Sorbet* 9

---

## **GRAPPA**

*Berta Grappa Barolo* 15

*Berta Grappa Amarone* 15

*Berta Grappa Brunello* 15

*Berta Grappa Gavi* 15

*Berta Grappa Moscato d' Asti* 15

---

## **PORTS**

*Fonseca Bin #27* 18

*Taylor Fladgate 20YR* 35

*Cockburn's Fine Ruby* 15

---

*Chef & Partner Denis Franceschini*  
*Andrè El Garrahy, raw food gourmet chef.*

---

