

Chef Al's La Mia Cucina Italiana

My Italian Kitchen

Antipasto

Insalata Con Uva

Arugula salad with grapes, tomatoes, cucumber, lemon, olive oil, carciofi al carbone and fire roasted artichokes

Eggplant Parmigiana

Melanzanr alla parmigiana carpaccio mustard aioli on a bed or spinach and parmigiana

Insalata di Olive

Assorted olives, fennel, orange zest, fresh oregano, olive oil, chilli and flakes

Insalata Caprese Salad

Neapolitan style classic

Panelle

Sicilian Chickpea Fritters

Verdure in Scapece

Marinated vegetables grilled in olive oil, garlic and basil

Vongole Origanata

Clams oreganato. Stuffed clams and baked

Prosciutto con Fichi Grigliati

Prosciutto with grilled figs

Crostini Toscani

Tomatoes, garlic, olive oil and anchovies

Soup & Risotto

Zuppa di Pane

Bread Soup

Pasta e Fagioli

Bean and pasta soup

Pappa Al Pomodoro

Tomato soup

Minestra di Ceci e Pasta

Chickpea, pasta and veges

Ribollita

Tuscan Cabbage Soup

Risotto Alla Milanese

Saffron Risotto

Risotto Con Aragosta

Lobster Risotto

Risotto con Funghi e Vin Santo

Risotto with mushrooms

Polenta Alla Cipolle e Fromaggio

Polenta with baby leeks, pinenots, tomatoes, gorgonzola and olive oil.

Sides

Family Style

Roasted Baby Vegetable

Patata al Forno

Garlic Rosemary Roasted Potatoes

Asparagi alla Gremolata

Asparagi with lemon

Tortiera di Patate

Potato au gratin

Pasta

Spaghetti con le Cozze

Spaghetti with mussels

Spaghetti con Pomodori Verdi

Spaghetti with green tomatoes

Ziti ol Telefono

Baked ziti with eggplant

Linguine Aglio

Garlic, olive oil and basil

Linguine colla coda

Linguine with monk fish, tyme and zucchini

Fettuccine al Limone

Fettuccine with hot peppers, lemon, romano and fresh basil

Fettuccine Alfredo

Classic

Gnocchi Alla Romana

Roman style gnocchi

Tortelloni con Burro e Salvia

Tortelloni with mushrooms and sage butter

Lasagne Alla Napoletana

Neapolitan Lasagne

Farfalla con Ragu Vegetariano

Farfalla with vegetable ragu

Tortiglioni con Salsa de Pelati

Tortiglioni with roasted peppers, sausage and a rich tomato sauce

Spaghetti con Ragu Bolognese

Meat sauce

Fish

Calamari Alla Luciana

Calamari neapolitan style

Gamberoni Alla Casalinga Siciliana

Jumbo shrimp marasala

Molecche con Rapini

Soft-shell crabs, broccoli rabe, sun dried tomatoes pesto

Pesce al Sale

Whole baked sea bass salt crust

Cernia Alla Olive

Snapper with olives, light tomato sauce

Coda al Chianta

Monk fish, scallopini, sage and chianti

Meat

Scaloppine Alla Marsala

Veal scaloppine, mushrooms, tyme and marsala

Osso Buco con Gremolati di Pignoli

Osso buco, Veal Shank Tomatoes and a rich Demi Glaze

Bistecca Alla Fiorentina

T. Bone, spinach, rich red wine and brown sauce

Brasato al Barolo

Short ribs barolo

Fowl

Pollo All American

Chicken stew with polenton and sage

Polla Alla Cacciatora

Chicken hunter style

Beccarine Alla Melagrana

Game hens with pomegranate

Quaglie con Carciofi

Quail with artichokes

Scaloppine d' Anatra Alle Ciliegia Grappa

Duck breast with dried cherries and grapa

Scottaditi

Grilled Lamb Chops with Garlic confit and mint

Dolci

Cannoli

Babas al Rum

Rum Babas

Tiramiso

Budino di Ricotta

Ricotta pudding cake

Sebadas

Sugar cookies

Fritelle de Mele

Apple fritters and vanilla gelato

Torta di Arancia Caprese

Orange tart capri-style

Parozzo

Chocolate cake from abruzzo