



## ANTIPASTO

<b>Antipasto Misto del Basilico</b>	<b>\$13.95</b>
Combination of Imported Cold Cuts, Cheese, Mushrooms and Olives.	
<b>Prosciutto Di Parma e Prosciutto Spek con Grana Padano</b>	<b>\$12.95</b>
Imported combination of Prosciutto di Parma, Smoked Spek and Grana Padano Cheese	
<b>Insalata Caprese di Bufalo con Basilico</b>	<b>\$10.95</b>
Fresh Imported Buffalo Mozzarella with Vine Ripped Tomatoes and Basil	
<b>Carpaccio de Manzo con Scaglie di Parmigiano</b>	<b>\$8.95</b>
Thinly Sliced Beef Carpaccio, Capers, Basil and Shaved Parmesan Cheese	
<b>Carpaccio di Salmone con Spinaci, Indivia e Mele</b>	<b>\$8.95</b>
Thin Slices of Salmon, Topped with Spinach, and Green Smith Apples	
<b>Portobello alla Romana e Riduzione di Aceto Balsamico</b>	<b>\$9.95</b>
Grilled Portobello Topped with Prosciutto, Tomato and Mozzarella, Balsamic Reduction	
<b>Insalata di Spinaci, Feta, Olive, Cuore di Palmito Pomodoro e Aceto di Ciliegi</b>	<b>\$8.95</b>
Fresh Spinach Salad Tossed with Feta, Olives, and Hearts of Palm in Sherry Wine Vinaigrette	
<b>Insalata di Gamberi e Indivia con Salsa di Senape</b>	<b>\$11.95</b>
Marinated Shrimp over a Bed of Belgium Endives and Dijon Mustard Dressing	
<b>Lattuga Romana alla Cesare</b>	<b>\$7.95</b>
Traditional Caesar Salad with Homemade Dressing and Croutons	
<b>Insalata di Arugula con Scaglie di Parmigiano</b>	<b>\$7.95</b>
Tender Baby Arugula tossed with Diced Tomatoes and Shaved Parmesan Cheese	

## PRIMI PIATTI

<b>Fettuccini di Spinaci con Crema di Aragosta, Gamberi e Funghi</b>	<b>\$17.95</b>
Spinach Fettuccini in a Creamy Lobster Sauce Tossed with Shrimp and Mixed Mushrooms	
<b>Ravioli di Gorgonzola e Pera con Salsa di Fico</b>	<b>\$17.95</b>
Ravioli Stuffed with Gorgonzola Cheese and Pear with Figs and Marsala Wine	
<b>Ravioli di Granchio in Panna di Porro e Gambero</b>	<b>\$17.95</b>
Crab Meat Ravioli in a Creamy Shallots and Leek Sauce topped with Shrimp	
<b>Ravioli di Spinaci, Ricotta in Salsa di Crema e funghi Shitakee (Fatti in Casa)</b>	<b>\$16.95</b>
Homemade Spinach and Ricotta Ravioli in a Creamy Shitakee Mushrooms Sauce	

<b>Spaguetti con Gamberi, Asparagi Portobello al Aglio e olio</b>	<b>\$16.95</b>
Spaguetti Pasta Tossed with Crispy Asparagus Portobello and Shrimp	
<b>Spaguetti alla Bolognese</b>	<b>\$16.95</b>
Spaghetti Pasta with Homemade Meat Ragú Sauce	
<b>Linguine ai Frutti di Mare</b>	<b>\$20.95</b>
Linguini Pasta Tossed with Seafood and Shellfish in a Wine Tomato Sauce	
<b>Linguine Alle Vongole</b>	<b>\$18.95</b>
Linguini Pasta with Fresh Clams in a Wine Garlic Sauce	
<b>Fettucini alla Carbonara</b>	<b>\$17.95</b>
Fettucini Pasta tossed with onions, Pancetta, Pecorino Cheese, Cream Sauce	
<b>Gnocchi al Pomodoro Di San Marzano e Basilico</b>	<b>\$15.95</b>
Potato Dumplings Prepared with Italian Tomato Sauce and Basil	
<b>Orecchiette con Salsiccia Italiana e Rucula</b>	<b>\$16.95</b>
Sea Shell Pasta Tossed with Italian Sausage, garlic oil, diced tomatoes, arugula	

## SECONDI PIATTI

<b>Risotto con Torta di Mascarpone, Gorgonzola Formaggio e Gaberi</b>	<b>\$22.95</b>
Italian Creamy Rice with imported cheese Gorgonzola and Mascarpone Diced tomatoes and green peas topped with sautéed Shrimp	
<b>Scalopine di Vitello alla Piccata con Erbe e Pasta Agliolio</b>	<b>\$19.95</b>
Veal Scaloppini in a Wine and Capers Sauce, Served With Linguini Garlic and Oil	
<b>Scalopine di Vitello al Funghi con Pure di Patate</b>	<b>\$19.95</b>
Veal Scaloppini in Demi-Glaze with Mixed Mushroom and Mashed Potatoes	
<b>Rotollato di Pollo Ripieno con Salsa di Demi-Glaze e Fungo Selvatico</b>	<b>\$17.95</b>
Chicken Breast Stuffed with Ricotta; Sun Dried Tomatoes, and Spinach in a Demi-Glaze Mixed Mushroom Sauce and Served with Mashed Potatoes	
<b>Bastuta di Pollo con Spinaci, Formacio di Gorgonzola e Verdura</b>	<b>\$17.95</b>
Chicken Breast Topped with Spinach, Tomato and Creamy Gorgonzola Sauce, Served w Vegetables	
<b>Bistecca di Manzo con Salsa di Vino Rosso e Risotto Zafferano</b>	<b>\$24.95</b>
Grilled Angus 12oz N. Y. Steak in a Malbec, Rosemary Reduction Sauce, Served with Risotto	
<b>Agnello alla Griglia con Salsa di Albicocca</b>	<b>\$26.95</b>
Grilled Australian Lamb Chops with an Apricot Demi-Glaze Sauce Served with Risotto Parmegiano	
<b>Entraña alla Griglia con Salsa Toscana e Patate Arrosto</b>	<b>\$24.95</b>
Grilled Angus Skirt Steak Served with Tuscany Sauce and Roasted Potatoes	
<b>Salmone alla Griglia con Riduzione di Balsamico e Vardure</b>	<b>\$19.95</b>
Sautéed Salmon in a Balsamic Reduction Sauce, Served with Mashed Potatoes and Vegetables	

EXTRA CHARGE FOR SUBSTITUTIONS

The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.



## LUNCH MENU

<b>LATTUGA ROMANA ALLA CESARE E POLLO</b>	<b>\$10.95</b>
<i>Traditional Caesar Salad Topped with Grilled Chicken Breast</i>	
<b>INSALATA MISTA E GAMBERI</b>	<b>\$10.95</b>
<i>Mixed Baby Green Salad with Balsamic Vinaigrette Topped with Grilled Shrimp</i>	
<b>SPAGUETTI AL PESTO GENOVESE</b>	<b>\$10.95</b>
<i>Homemade Linguini Pasta with a Basil Pesto Sauce</i>	
<b>PENNE MULTIGRAIN CON VERDURE E FUNGHI</b>	<b>\$11.95</b>
<i>Penne Barilla Plus Multigrain Sautéed with Vegetables and Mixed Funghi</i>	
<b>FETTUCCINI AL TELEFONO</b>	<b>\$11.95</b>
<i>Fresh Fettuccini Pasta in a Pink Sauce Tossed with Mozzarella and Cheery Tomatoes</i>	
<b>PENNE ALLA ARRABBIATA</b>	<b>\$10.95</b>
<i>Penne Pasta with Spicy Tomato Sauce</i>	
<b>GNOCCHI ALLA GORZONZOLA E NOCI</b>	<b>\$12.95</b>
<i>Gnocchi Pasta in a Creamy Four Cheese Sauce</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGIO RAVIOLI AL POMODORO E MOZZARELLA</b>	<b>\$13.95</b>
<i>Homemade Four Cheese Ravioli in a Fresh Tomato Sauce and Topped with Mozzarella</i>	
<b>SPAGUETTI ALLA BOLOGNESE</b>	<b>\$15.95</b>
<i>Spaghetti Pasta with Homemade Meat Ragú Sauce</i>	
<b>LINGUINI ALLA VONGOLE</b>	<b>\$16.95</b>
<i>Linguini Pasta tossed with Fresh Clams in a Wine and Garlic Sauce</i>	
CHOICES TO ADD TO PASTA \$2.00 /\$4.00 Chicken, Mushrooms, Broccoli, Mozzarella or Shrimp	
<b>ENTRAÑA DE LOS ANDES A LA PARRILLA</b>	<b>\$21.95</b>
<i>10oz Skirt Steak Grilled To Perfection, Served with Mashed Potatoes</i>	
<b>POLLO ALLA GRIGLIA E INSALATA</b>	<b>\$11.95</b>
<i>Grilled Chicken Breast Served with Mixed Baby Green Salad, Basil Pesto</i>	
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA CON CAPPERO E POMODORO</b>	<b>\$16.95</b>
<i>Fresh Grilled Salmon Topped with Capers and Diced Tomatoes Served w/ Vegetables</i>	

ALL DISHES ARE SERVED WITH HOUSE SALAD OR SOUP

**BUON APPETITO!!!**

Risotto con Burro di Tartufo Bianco, asparagi e Gamberi	
Fettuccini Con fileto di Manzo, Vino Rosso e Pomodori	14.95
Ravioli di Spinaci e Ricotta con Ssalsa	13.95
Filetto di Manzo con Salsa Demi-glace e Vino Rosso con Patate Gratinata	
Ravioli Sparagi e fontina con Panna Pisseli e Pomodoro Secco	\$14.95
Fontina Cheese and Asparagus Ravioli in a Pink Tomato Sauce and SDT	
Ravioli de Vitello alla Masaia con Salsa di Funghi	\$14.50
Veal Ravioli in a Demi-Glaze Reduction Sauce and Mixed Mushrooms	
Scalopine di Vitello alla Milanese con Insalata di Rugola e Balsamico	\$16.95
Pan-fried Veal Medallions, Topped with Arugula and Cherry Tomatoes Salad	
Calamaretti Fritti con Salsa Arrabbiata	\$8.95
Golden Fried Squid, Served with Spicy Tomato Sauce	

# BASILICO

---

RISTORANTE