

TABLE MENU



EST. 2019



ANTIPASTI | APPETIZERS

PICCIOCCHI'S ANTIPASTO PLATTER		
Imported Italian cheeses, meats and marinated vegetables.	small	20
	large	40
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E MOZZARELLA DI BUFALA DOP		35
COCKTAIL DI GAMBERI		16
Shrimp cocktail platter with pink sauce		
PASTA E FAGIOLI	cup	8
	bowl	15
POLPETTE	small	7
Homemade Angus beef meatballs with tomato sauce	large	10
	individual	1.50

INSALATE | SALADS

INSALATA MISTA	9
Organic greens, cherry tomatoes, green olives, fresh mozzarella, house balsamic vinaigrette	
INSALATA CAPRESE	16
Organic greens, Buffalo Mozzarella DOP, cherry tomatoes, house balsamic vinaigrette	
INSALATA GRIGLIATA	16
Organic greens, grilled chicken, artichoke hearts and eggplant, olives, cherry tomatoes, ricotta salata, house balsamic vinaigrette	
Add to any salad:	
Grilled chicken 4 Grilled eggplant 4	
Grilled shrimp 6 Prosciutto di Parma 6	

GIROPASTA

UNLIMITED ROUNDS OF PASTA

RULES 1. Minimum four guests 2. House chooses all pasta combinations 3. All pasta must be finished on platters before new round is brought 4. All guests must present allergies or dislikes to server before starting 5. All guests must come hungry and leave satisfied

\$ 25 per person

SPECIALITÀ DELLO CHEF | CHEF FEATURES

TERRA

BIS DI PASTA	20
You choose two	
TRIS DI PASTA	25
Three choice pasta platter	
SAMPLER PASTA PLATTER	40
Platter to share around the table	
CARBONARA	20
Eggs, guanciale, black pepper, Pecorino Romano DOP	
SCARPARELLO	20
Cherry tomatoes, red hot pepper, fresh basil, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP	
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	18
Garlic, oil and red hot pepper	
AMATRICIANA	20
Guanciale, San Marzano DOP and Pecorino Romano DOP	
CACIO E PEPE	20
Pecorino Romano DOP and cracked black pepper	
NDUJA	20
Calabrese Spicy Salami, San Marzano DOP, fresh basil, Parmigiano Reggiano DOP	



MARE

FRUTTI DI MARE	30
Mediterranean seafood melody	
VONGOLE	25
Little neck clams, white wine sauce	
GAMBERI	25
Sautéed shrimp, fresh tomatoes, white wine sauce	
SALMONE AFFUMICATO	25
Smoked salmon, brandy cream sauce	
RAVIOLI D'ARAGOSTA	25
Lobster ravioli, sautéed shrimp and scallops, San Marzano DOP, white wine sauce	



PASTA AL FORNO | BAKED DISHES

LASAGNA CLASSICA	17	POLLO ALLA PARMIGIANA	20
		Chicken parmesan with pasta choice of tomato or pesto	
LASAGNA AL PESTO	18	COTOLETTA DI POLLO CON PASTA	17
		Chicken outlet with pasta	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	14	SCALOPPINA DI POLLO	17
Eggplant parmesan		Pan seared chicken with lemon or white wine with pasta	
Add choice of pasta	19		
INVOLTINI DI MELANZANE	19		
Eggplant rollatini with pasta			

CREATE YOUR OWN PASTA DISH

1. CHOOSE YOUR SIZE **Leggero** Light portion | **Italiano** Italian portion

2. CHOOSE YOUR PASTA

PASTA LUNGA										
	TAGLIERINI	BAVETTE	LINGUINE	TAGLIATELLE	FETTUCCINE	PAPPARDELLE	SPAGHETTI alla CHITARRA	BUCATINI		
PASTA CORTA										
	RIGATONI	FUSILLONE	MAFALDINE	FIDANZATI	CASERECCHE	CRESTE DI GALLO	GNOCCHETTI SARDI	SEDANI RIGATI	MIXED PASTA	PENNE gluten free +\$3

3. CHOOSE YOUR SAUCE **Extra sauce add \$1.00**

								
SUGO DI POMODORO Tomato sauce Leggero \$12 Italiano \$14	SUGO BOLOGNESE Meat sauce Leggero \$13 Italiano \$15	PESTO GENOVESE Basil pesto sauce Leggero \$15 Italiano \$18	SUGO PORTOFINO Tomato and pesto sauce Leggero \$14 Italiano \$16	SALSA DI NOCI Walnut cream sauce Leggero \$13 Italiano \$15	SUGO ALL'ARRABBIATA Spicy tomato sauce Leggero \$13 Italiano \$15	QUATTRO FORMAGGI Four cheese sauce Leggero \$14 Italiano \$16	CREMA DI FUNGHI PORCINI Porcini mushroom sauce Leggero \$16 Italiano \$18	CREMA ROSÈ Pink blush sauce Leggero \$14 Italiano \$16

4. CHOOSE YOUR FAVORITE CHEESE **Extra cheese add \$1.00**

1. Grana Padano DOP
2. Parmigiano Reggiano DOP
3. Pecorino Romano DOP

PASTA RIPIENA

RAVIOLI | GNOCCHI | TORTELLINI | CAPPELLETTI

ONE SIZE PORTION	EVOO Extra Virgin Olive Oil	SUGO DI POMODORO Tomato sauce	SUGO BOLOGNESE Meat sauce	SALSA DI NOCI Walnut cream sauce	QUATTRO FORMAGGI Four cheese sauce	CREMA ROSÈ Pink blush sauce	SUGO AI FUNGHI Porcini mushroom sauce	PESTO GENOVESE Basil pesto sauce	SUGO PORTOFINO Tomato and pesto sauce
QUATTRO FORMAGGI Four cheese ravioli or tortellini	\$13	\$14	\$15	\$16	\$16	\$16	\$18	\$18	\$18
CARNE Meat ravioli or tortellini	\$13	\$14	\$15	-	\$16	\$16	\$18	-	-
MAGRI Spinach and ricotta ravioli or pansoti	\$13	\$14	\$15	\$16	\$16	\$16	\$18	-	\$18
FUNGHI PORCINI Porcini mushroom ravioli	\$18	\$19	\$20	-	\$21	\$21	\$21	-	-
PESTO Pesto and ricotta ravioli	\$17	-	-	-	\$18	\$18	-	\$19	\$19
CARCIOFI Artichoke heart ravioli	\$15	\$16	\$17	\$17	\$18	\$18	\$18	\$18	\$18
AGNELLO Roasted lamb and potato ravioli	\$16	\$17	\$18	-	\$19	\$19	\$19	-	-
BURRATA Burrata ravioli	\$13	\$14	\$15	\$16	\$16	\$16	\$18	\$18	\$18
MELANZANE Eggplant and ricotta salata ravioli	\$15	\$16	\$17	-	\$18	\$18	\$18	-	-
GNOCCHI DI PATATE Potato Gnocchi	\$14	\$15	\$17	\$17	\$17	\$17	\$18	\$18	\$18
CAPPELLETTI Pork and cheese cappelletti *	\$17	\$18	\$20	-	\$21	\$21	\$21	-	-

* Prosciutto crudo DOP, prosciutto cotto DOP, mortadella DOP, pancetta DOP