



We proudly serve the best of food to the best of people!

Sometimes in the rush of life, we fail to say "Thank You" often enough. However, be assured that your patronage is never taken for granted.

To serve you is a privilege and a pleasure!

~Thank You~

Formaggi

Taleggio DOP | 12

Parmigiano Reggiano DOP "Red Cow" 36 Month Aged | 20

Cacio di Bosco – Truffle Pecorino | 18

Pecorino Toscano DOP | 15

Asiago Vechio DOP | 15

Montegrappa DOP – Venitian Semi Soft Cow's Milk Cheese | 15

Cacciocavallo – 36 Month Cave Aged DOP | 17

Paski Sir – Croatian's Sheep's Milk 12 Month Aged | 15

Salumi

Tartufotto Prosciutto Cotto | 11

Salame Piacentino DOP | 12

Coppa Piacentina DOP | 13

Speck Alto Adige – Smoked Prosciutto | 13

Prosciutto San Daniele 'Secolo' DOP | 15

Prosciutto di Parma Black Label DOP | 16

Bresaola – Air Dried Filet Mignon | 17

Iberico de Bellota (Spanish Prosciutto) – 100% Acorn-fed | 55

Charcuterie Board La Strada Style | 25 per guest

Antipasti

Olives | 11

Cerignola Olives, Celery, Orange Zest EVOO

Bruschetta | 15

Heirloom Tomato, Garlic, Basil, Parmigiano Reggiano, EVOO

Prosciutto e Melone | 15

Prosciutto San Daniele, Seasonal Melon

Mozzarella di Bufala Campana DOP | 19

Bufala Mozzarella, Heirloom Tomato, Basil Pesto, 8 Year Balsamic Reserva

Burrata - Pugliese DOP | 19

Creamy Mozzarella, Julienne Zucchini, Pistachio Pesto, Balsamic Caviar, EVOO

Caponata | 15

Sicilian Eggplant Salad, Sweet and sour

Peperoni Arrostiti | 15

Ruasted Peppers, Garlic, Basil, Evoo, Crostini Pesto

Bresaola – Ricotta di Bufala | 21

Air-dried Beef Tenderloin, Bufala Ricotta, Walnuts, Truffle Honey

Carpaccio di Filetto | 25

EVOO, Lemon, Arugula, Parmigiano Reggiano, Toasted Pine Nuts

Focaccia | 5 - 9

Rosemary, Sea Salt, EVOO, Airy - Crisp Italian Bread, Robiola Cheese

Pizza Focaccia | 10

Calabrese Oregano, Sea Salt, EVOO, Italian Flatbread, Robiola Cheese

Zuppa del Giorno | 15

Soup Of The Day

Involtini di Melanzane | 15

Baked Eggplant Cheese Rollups, Tomato Basil

Polpette di Vitello | 18

Veal Meatballs, Tomato Sauce, Whipped Hand Dipped Ricotta

Salsiccia e Peperoni | 18

Italian Sausage, Spicy Banana Peppers, Roasted Garlic - Potatoes, EVOO

Calamari Fra Diavolo | 18

Boston Loligo, EVOO, Peperoncino, Spicy Tomato

Zuppa di Vongole | 18

Steamed Manila Clams, EVOO, Fragrant Tomato, hot Calabrese Peppers

Gamberone | 25

Jumbo Shrimp, Cognac - Tomato Bisque, Orange zest, fresh mint

Insalate

Tre Colore | 13

Arugula, Radicchio, Belgian Endive, EVOO - Lemon, Shaved Parmigiano Reggiano

Barbabietole | 16

Carpaccio Style Golden Beets, Baby Arugula, Toasted Almonds, Pistachios, EVOO

Campagniola | 15

Baby Greens, Roasted Peppers, Olives, Artichoke Hart, Tomatoes, Tuscan Beans, Forest Mushrooms, Lambrusco Vinaigrette

Caesar | 15

Romaine Hearts, Medley Tomatoes, Parmigiano Basket, Crisp Speck, Parmigiano Dressing

Pizza

Margherita | 19

San Marzano Tomato, Mozzarella, Fresh Basil

Napoletana | 25

San Marzano Tomato, Mozzarella di Bufala (slightly wet)

Parmigiana | 23

San Marzano Tomato, Eggplant, Mozzarella, Parmigiano Reggiano

Capricciosa | 25

San Marzano Tomato, Prosciutto Cotto, Artichoke Hearts, Mushrooms, Mozzarella

Piccante | 23

San Marzano Tomato, Spicy Italian Salami, Mozzarella

Valdostana | 23

San Marzano Tomato, Prosciutto Cotto, Fontina Cheese

Calabrese | 25

San Marzano Tomato, Nduja, Shallots, Calabrese Peppers, Caciocavallo Cheese

Fiorentina | 23

Spinach, Gourmet Forest Mushrooms, Ricotta di Bufala

Fig Marsala – Speck Alto Adige | 23

Fig Marsala compote, balsamic aged pearl onions, smoked prosciutto

Quattro Formaggi | 23

Mozzarella, taleggio, fontina, gorgonzola

Bianca | 25

Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Arugula, Parmigiano Reggiano

Pesto e Strachino | 30

Pistachio Pesto, Zucchini, Bresaola, (air dried filet mignon), Strachino Cheese

La Strada | 30

Tomatoes, Arugula, Taggiasca Olives, Parmigiano Reggiano, Parma Prosciutto

Funghi e Tartufi | 35

Gourmet Forest Mushrooms, Fontina Cheese, black Truffle shavings

Pasta

All pastas are prepared in individual pots of salted water, so please allow ample time. Also, do note that adding additional grated cheese is illegal! 😊

Tagliatelle alla Bolognese | 31

tomato San Marzano, Meat Ragu
(add ricotta di bufala) | 7

Tagliatelle alla Boscaiola | 33

Gourmet Mushrooms, EVOO, Garlic Pure, Peperoncino, White Wine, Porcini Cream

Gnocchi di Ricotta al Pesto di Rugola | 30

Arugula Pesto, Toasted Almonds, Parmigiano Reggiano

Gnocchi di Patate alla Sorrentina | 30

Tomato San Marzano, Fresh Basil, Mozzarella di Bufala

Spaghettoni alla Carbonara (Primo Grano) | 30

Guanciale, Duck Egg yolk, Cracked Pepper, Pecorino Romano

Spaghetti alla Chitarra Pomodoro e Basilico | 27

San Marzano Cherry Tomatoes, Shallots, Garlic, Basil, EVOO
(add - straciatella - burrata - mozzarella di bufala - strachino) | 7

Strozzapreti Emiliana | 35

Bolognese, Porcini mushrooms, Mascarpone Cheese, Black Truffle

Gnocchi di Patate al Tartufo Nero | 35

Bufala butter, fresh sage, Parmigiano Reggiano, Black Truffle

Gnocchi di Spinaci Quattro Formaggi | 30

Fontina, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Fondue

Spaghettoni (Primo Grano) alle Vongole | 35

Manila Clams, EVOO, Calabrese Peppers, White Wine, Parsley

Risotto Aquarello Carnaroli 7 Year Aged

Risotto Parmigiana | 33

Parmigiano Reggiano, Amarone Reduction

Risotto ai Funghi e Tartufo | 40

Gourmet Forest Mushrooms, Black Truffle Shavings, Parmigiano Reggiano

Preparation Time: 45 Minutes +

Carne

Scaloppine ai Funghi Trifolati | 41

Provimi Veal, Gourmet Mushrooms, Peperoncino, White Wine, Porcini Cream

Saltimbocca alla Romana | 41

Provimi Veal, Prosciutto San Daniele, White Wine, Butter, Sage, white wine

Brasato Di Manzo | 55

Wagyu Brasid Short Rib, Red Wine, Creamy Polenta

Costoletta alla Milanese | 75

16 oz Breaded Provimi Rib Veal Chop, Arugula - Cherry Tomato Salad, EVOO

Costoletta di Vitello alla Valdostana | 77

16 oz Provimi Rib Veal Chop, Prosciutto San Daniele- Fontina Cheese
Gourmet Forest Mushrooms, Marsala wine

Spinach - 9

Gourmet Forest Mushrooms - 15

Batuta di Pollo al Limone | 31

Airline Chicken Breast, Artichokes, Caper Berries, White Wine, Lemon, Butter

Batuta di Pollo alla Romana | 31

Airline Chicken breast, Peppers, Vidalia Onions, rosemary, sage, white wine

Parmigiana – Eggplant | 30

Tomato, Basil, Mozzarella, Parmigiano Reggiano

Bisteca Del Giorno – Prime Imperial Wagyu | MP

Steak Of The Day

Pesce Del Giorno | MP

The Freshest Fish Of The Day

Contorni

Potato of the day - 9

Broccoli~Di~Rabe - 15

Ask our server about menu items that are cooked to order or served raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of foodborne illness.