

CA' DEL SOLE

RISTORANTE ITALIANO

ANTIPASTI

LA BRUSCHETTA ◊◊ fresh tomatoes, basil, garlic, toasted bread	10.75
CARPACCIO DI MANZO CON CREMA DI PARMIGIANO AL TARTUFO thinly sliced raw beef, parmesan cheese fondue, truffle oil, chives	17.75
FRITTO MISTO DI GAMBERONI, CALAMARI E ZUCCHINE fried calamari, shrimp, vegetable tortelli, zucchini, tartar or marinara sauce	16.75
VITELLO TONNATO CON INSALATINA DI RADICCHIO ◻ thinly sliced roasted veal, radicchio, capers, tuna spread	18.50
CALAMARO ALLA GRIGLIA, BROCCOLINI, POMODORO E ARANCE ◻ grilled calamaro steak, sautéed broccolini, sliced tomatoes, orange zest	16.50
TARTARE DI TONNO E LIMONI CANDITI ◻ ahi tuna tartare, italian soy sauce, shallots, avocado mousse, candied lemon	17.25
BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA E ZUCCA FRITTA creamy mozzarella, parma prosciutto, frisee lettuce, fried pumpkin	17.75
POLIPO ALLA GRIGLIA CON CANNELLINI grilled spanish octopus, cannellini beans and limoncello citronette	16.50
DELIZIE DELLA CASA (FOR ONE PERSON) an assortment of house cured meats, mozzarella, parmesan cheese, marinated vegetables, olives, garlic bread	15.50

INSALATE E ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE ◊◊ ◻ vegetable soup	9.75
INSALATA DI ARUGOLA, GRANOTURCO E GRANA chopped arugula salad, parmesan cheese, corn, lemon dressing	13.50
MISTICANZA DELL'ORTO AL BALSAMICO VECCHIO ◊◊ ◻ mixed organic greens, tomatoes, aged balsamic dressing	9.95
DIVINA DI CESARE romaine lettuce, croutons, classic caesar dressing, parmesan cheese	12.95
BARBABIETOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA E AVOCADO ◊◊ ◻ roasted beets, avocado, sliced tomatoes, goat cheese, balsamic dressing	14.50
INSALATA DI CARCIOFINI ◊ ◻ raw baby artichoke hearts, wild arugula, lemon vinaigrette, shaved parmesan	14.50
INSALATA DI CRESCIONE ◊ ◻ watercress lettuce, sliced tomatoes, roasted pine nuts, hearts of palm, shaved parmesan cheese, avocado, lemon-balsamic dressing	14.75
INSALTA DI SALMONE E MANGO grilled salmon, mango, red onions, frisee salad, lemon dressing	18.50

CA' DEL SOLE

RISTORANTE ITALIANO

PRIMI

PENNE ALL'ARRABBIATA CON INFUSO DI ROSMARINO light spicy tomato sauce, garlic, rosemary infusion	14.25
CAPELLINI ALLA CHECCA ◊ angel hair pasta, fresh tomatoes, basil, garlic	13.75
LINGUINE NERE CON SALAME CALABRESE E GAMBERI squid ink linguini, spicy calabrese salami, shrimp, cherry tomato sauce	19.75
BUCATINI ALL'AMATRICIANA thick hollow spaghetti, tomato sauce, house cured pancetta, gold onions, pecorino cheese	16.75
RIGATONI ALLA BUTTERA rigatoni, light-pink sauce, pork sausages, peas	17.25
LASAGNA DI CARNE, OMAGGIO A NONNA RINA homemade lasagna, beef ragout, béchamel sauce, parmesan cheese, fried spinach	18.75
MEZZELUNE DI ZUCCA BARUCCA ◊ half-moon shaped pasta filled with pumpkin, butter sage sauce, parmesan cheese	18.50
BIGOLI CA' DEL SOLE venetian style spaghetti, clams, shrimp, mussels, spicy tomato sauce	23.50
PAPPARDELLE AGNELLO E PISTACCHI wide ribbon pasta, lamb ragout, thyme, crushed pistachios	20.50
GNOCCHI AL PESTO E PINOLI homemade potato dumpling, basil pesto, roasted pine nuts	18.25
RAVIOLI DI MANZO AL BURRO TARTUFATO E PARMIGIANO homemade short rib ravioli, spinach, ricotta cheese, white truffle butter sauce, parmesan cheese	18.75

SECONDI

SCHIACCIATA DI POLLO ALLA PIASTRA □ whole, boneless, corn fed chicken, grilled, seasonal vegetables	26.95
PETTO DI POLLO ALLA VALDOSTANA CON ASPARAGI free-range chicken breast, ham, mozzarella cheese, white wine sauce, sautéed asparagus	25.50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SALSA DI AGLIO E ACETO colorado lamb chops, red vinaigrette garlic sauce, roasted potatoes & sautéed spinach	38.50
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA □ dry aged 16oz. bone in rib eye, grilled vegetables	M.P.
STRACCIETTI DI MANZO AI PORCINI E ARUGOLA thinly sliced filet mignon, porcini, pan sautéed with rosemary, white wine, arugula, shaved parmesan cheese	26.50
SALMONE AFFUMICATO E RAFANO □ pan roasted, caramelized smoked scottish salmon, sautéed spinach, horseradish	28.75
BRANZINO AL VINO BIANCO E CARCIOFI □ mediterranean sea bass, baby artichokes, diced tomatoes, basil, butter white wine sauce	32.50
OSSOBUCO braised free-range veal shank, saffron risotto	38.50
ZUPPA DI PESCE □ traditional cioppino, salmon, clams, mussels, sea scallops, shrimp, white wine, garlic, light spicy tomato sauce	33.50

**we can substitute any pasta with gluten free pasta. please ask your server*

◊ vegetarian ◊vegan □ gluten free