



Giovanni's Table Lunch Menu

APPETIZERS and SALADS

Focaccia della Casa

Italian flat potato and herb bread accompanied with marinated artichokes, freshly made pine nut pesto, marinated olives.

Frittura Mista per 2:

Fried shrimps, calamari, fish fillets and green zucchini with Aioli

Antipasti per Due:

2 kinds of Italian Salami, Prosciutto, marinated anchovies or sardines, grilled artichokes, roasted peppers, zucchini, mixed olives, Gambonzola with toasted ciabatta

Insalata Caprese per Due:

Caprese Salad for 2

Insalata di fagioli misti e pesce marinato- Lunch

Mixed beans (Cannellini, lima and fava beans) and seafood salad with Arugula and Mache lettuce

Focaccine alla Giovanni:

Italian flat breads Giovanni's Table style for 2 with a choice of: Margherita, Mushroom and Prosciutto, Arugula and Parmesan shavings

Insalata di Rughetta e Bresaola:

Italian cured beef, arugula and parmesan shaving salad

Insalata alla Cesare:

Your choice of Romaine or Radicchio Caesar Salad

SOUPS

Zuppa del Giorno

Soup of the Day

Zuppa di Porcini e Pomodoro:

Porcini mushrooms and Tomato Soup, toasted ciabatta Bread

PASTA

Pappardelle alla crema di radicchio e pancetta:

Pappardelle pasta with radicchio cream and pancetta

Risotto Pomodoro, Basilico, mozzarella e verdure alla griglia:

Tomato, basil and mozzarella risotto topped with grilled vegetables and herb oil

Lasagna tradizionale al sugo di carne:

Traditional rich meat lasagna

Taglierini ai Calamari, Capesante, pomodorini e pesto:

Taglierini Pasta tossed with cherry tomatoes, calamari, Bay scallops and pesto

ENTREES

Bistecca di Manzo alla griglia, patate fritte all'olio di tartufo, salsa al Barolo o

Burro di Gorgonzola:

Grilled 8 OZ Striploin Steak, truffled oil flavored fries, Barolo reduction or Gorgonzola butter.

Filetto di pollo ripieno di ricotta e funghi, fonduta di Parmigiano, salvia e

Chardonnay:

Chicken Breast filled with ricotta and mushrooms, wrapped in prosciutto, Chardonnay, sage and Parmesan fondue

Gamberoni alla griglia, pomodoro ripieno al riso, zucchini gratinate

Grilled Jumbo Shrimps, stuffed tomatoes with rice and gratinated zucchini

Polpette alla Romana:

Milk Fed Veal Meat balls in a rich Roman tomato herb sauce

Filetti di sogliola alla Mugnaia:

Sole fillets in a lemon butter sauce, grilled garlic zucchini spaghetti and onion braised potatoes.

DOLCI DELA CASA

Bomboloni alla Toscana

Tuscan doughnuts with chocolate sauce

Panna Cotta al caffè' espresso

Espresso Crème set an a Crisp Almond biscuit

Torta al cioccolato amaro senza zucchero, frutta mista di bosco marinata al Galliano, gelato e mousse al cioccolato

Flourless Chocolate Cake with Chocolate Mousse Ice Cream & Galliano berries

Zuppa Inglese

Layers of Italian custard with brandy infused berries & traditional sponge

Tiramisu' alla Giovanni

Classic Italian Dessert of Mascarpone Mousse set amongst layers of coffee soaked biscuit

Cannoli Alla Giovanni

Choice of Ricotta and Marsala or Chocolate Rum and Hazelnut filled Cannoli