



AUTHENTICALLY ITALIAN

JUNE 6 TO JUNE 20 2010

IL MENU

IL POLIPO ALLA FREGULA NERA

OCTUPUS WITH BLACK SARDINIAN FREGOLA

OR

IL TORTINO DI FUNGHI

WILD MUSHROOM TIMBALE WITH PARMESAN AND SAFFRON FONDUTA



SPAGHETTI AL CIPOLLOTTO E GUANCIALE *SPAGHETTI WITH MILD SWEET ONIONS, AND*

IN-HOUSE CURED PORK CHEEK



L'AGNELLO AL FINOCCHIO E OLIVE*

LOIN OF LAMB WITH FENNEL AND OLIVES

OR

IL BRANZINO AL CARTOCCIO**

SEA BASS COOKED IN PARCHMENT PAPER



LA CASSATINA DI RICOTTA SICILIANA CON SORBETTO DI FICHI D'INDIA

SICILIAN CASSATA WITH PRICKLY PEAR SORBET

\$48 per person

\$28 per person optional wine paring

I VINI

DI GIOVANNA G & K GRILLO 2005

CANTINA TRE SERRE BARBERA D'ASTI 2008

***LA RIVOLTA AGLIANICO DEL TABURNO 2006**

****FEUDI SAN GREGORIO FALANGHINA 2008**

3115 PICO BOULEVARD
SANTA MONICA, CA 90405
310.829.4313