



*Chefs Club Presents*



CONCA DEL SOGNO

## Antipasti

### Fiori di Zucca

*fried zucchini blossoms filled with ricotta cheese, marinara sauce*  
20

### Parmigiana di melanzane

*eggplant, mozzarella, tomato sauce, basil, parmesan*  
20

### Zuppa di Cozze con Crostino

*mussel soup with tomatoes, grilled bread*  
20

### Tartare di Tonno

*tuna tartare, avocado, red onion, fresh fresno peppers, cream of provolone cheese*  
20

### Ostriche

*raw oysters with champagne sauce*  
4 each

## Paste

### Spaghetti alla Nerano

*zucchini, parmesan, basil, pecorino romano*  
20

### Risotto al Limone con Gamberi

*lemon risotto with florida shrimp*  
28

### Risotto ai Porcini e Tartufo

*porcini mushrooms, shaved black truffles*  
38  
substitute white alba truffles 55

### Spaghetti ai Pomodorini su Letto di Burrata

*spaghetti with cherry tomatoes, basil, liquid burrata*  
22

### Gnocchi alla Sorrentina

*gnocchi, tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan*  
20

### Tagliolini al Tartufo Nero

*tagliolini, parmesan cheese, black truffle*  
38

## Pesce

### Astice alla Catalana

*half maine lobster, tomatoes, olives, onions, celery, bisque*  
38

### Branzino al Sale

*whole branzino baked in salt crust, vinaigrette*  
34 for one person  
65 for two

### Polipetti all'Acqua Pazza

*grilled baby octopus, cherry tomatoes, garlic, capers*  
32

## Carne

### Scaloppina al Limone

*veal tenderloin, lemon, fagiolini, mizuna salad*  
28

### Tagliata di Manzo

*12 oz. beef, arugula, parmesan, cherry tomatoes, balsamic vinegar reduction*  
35

### Agnello

*lamb loin, confit bell peppers, capers, rosemary, eggplant caviar*  
40

## Contorni

### Spinaci Saltati

*sauteed spinach*  
10

### Cavollo Rosso

*red wine braised red cabbage*  
12

### Patata Dolce

*fried sweet potato*  
8

### Pomodorini e Rucola

*cherry tomatoes and wild arugula salad*  
10



Instantly see any of our dishes by holding your  
smartphone camera over this barcode!