

DFW RESTAURANT WEEK

3-Course Prix Fixe | \$39 per Person

ANTIPASTI

Choose one

**ARANCINI ALLO ZAFFERANO,
MOZZARELLA E PISELLI** 🌿
*Crispy Carnaroli Rice Ball, 14-Month Agriform Parmigiano
Reggiano® DOP, Saffron, Housemade Mozzarella, Peas*

POLPETTE
*Braised Beef and Pork Meatballs, Mutti Tomatoes, 14-Month
Agriform Parmigiano Reggiano® DOP, Housemade Pala Bread*

INSALATA DI RUCOLA 🌿 🍷
*Wild Arugula, 14 -Month Agriform Parmigiano Reggiano®
DOP, Lemon Dressing*

PROSCIUTTO E MELONE
14-Month Prosciutto di Parma, Cantaloupe

PIATTI

Choose one

Pasta

**TAGLIATELLE ALLA
BOLOGNESE**
*Housemade Tagliatelle Pasta, Pork and Beef
Ragù alla Bolognese, 24-Month Parmigiano
Reggiano® DOP*

**FETTUCCHINE BURRO
E PARMIGIANO** 🌿
*Housemade Fettuccine, Butter, 24-Month
Agriform Parmigiano Reggiano® DOP*

**RAVIOLI DI SPINACI AL
POMODORO FRESCO E
STRACCIATELLA** 🌿
*Calabro Ricotta and Spinach filled pasta,
Cherry Tomatoes, Mutti Tomato, Housemade
Stracciatella, Basil, Extra Virgin Olive Oil*

Classici

POLLO ALLA MILANESE
*Crispy Freebird Chicken Breast, Mixed Green
Salad, Mediterranean Sauce, Lemon*

**TAGLIATA
DI MANZO*** 🍷 +5
*6oz Grilled Creekstone Farms NY Strip,
Potatoes*

SALMONE* 🍷 +5
*Grilled Nordic Blu Salmon, Sicilian Eggplant
Caponata, Arugula, Olitalia Extra Virgin
Olive Oil, Lemon*

Pizza

**MARGHERITA
VERACE TSG**
*San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di
Bufala, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil*

QUATTRO FORMAGGI 🌿
*Grana Padano DOP, Pecorino Romano,
Mozzarella di Bufala, Gorgonzola Dolce DOP,
Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil*

MASSESE
*San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di
Bufala, Spicy Salami, Fresh Basil, Extra Virgin
Olive Oil*

DOLCE

CANNOLO

*Housemade cannolo filled with sweet ricotta and garnished
with your choice of toppings*

LE CUCINE di EATALY

LA PIZZA & LA PASTA