

Alberto's on fifth

FINE ITALIAN

- *Dinner Menu* -
Spring 2012

Antipasti Freddi

Bruschetta di Pomodori e Funghi con scaglie di Parmigiano

Grilled Garlic Bread, Marinated Organic Tomato,
Wild Mushrooms, Shaved Parmesan cheese

\$ 8

Peperoni Marinati con Gamberi Arrosto e Basilico

Marinated Sweet Bell Peppers with Roasted Shrimp and Basil

\$12

Prosciutto di Parma Dolce con Pere Arrosto e Insalatine

Imported Parma Prosciutto served with Roasted Pears and Baby Greens

\$ 12

Vitello Tonnato con Cuori di Sedano e Capperi

Roasted Veal Loin and Heart of Celery topped with Tuna Sauce and Capers

\$ 12

Carpaccio di Filetto di Manzo servito con Baby Rucola e Parmigiano a Scaglie

Beef Tenderloin Carpaccio served with Baby Arugula,
Lemon Vinaigrette and Shaved Parmesan Cheese

\$12

Burrata Tradizionale con Pomodori e Olio Organico Ligure

Traditional Burrata with Organic Tomato and Ligurian Extra Virgin Olive Oil

\$13

Antipasti Caldi

Guazzetto di Cozze con la Bruschetta all'Aglio

Steamed Mussels in a Light Tomato Sauce served with Grilled Garlic Bread
\$10

Cappesante Arrosto con la Cipolla Dolce Confit e la Salsa all'Aragosta

Roasted Sea Scallops served with Sweet Onion Confit and Lobster Sauce
\$13

Tagliata di Tonno con Porri dolci brasati e Vincotto

Seared Filet of Yellow Fin Tuna served sliced over braised Leeks and Vincotto
\$13

Insalate

Insalata Mista di Campo con l'Aceto Balsamico di Modena

Baby Field Greens with Aged Balsamic Vinegar from Modena
\$7

Insalata di Pomodori con Gorgonzola

Organic Tomato Salad Topped with Crumbled Gorgonzola Cheese
and Extra Virgin Olive Oil
\$9

Insalata di Rucola e Scaglie di Parmigiano

Fresh Organic Arugula Salad with Shaved Parmesan Cheese,
Lemon and Extra Virgin Olive Oil
\$9

Insalata di Spinacini Freschi con Formaggio di Capra e Mandorle

Baby Spinach Salad with Shaved Almonds and Goat Cheese
\$9

Zuppa Del Giorno

Chef's Choice of Soup of the Day
\$8

Risotto

Risotto ai Funghi Porcini con Gamberoni arrosto

Imported Carnaroli Rice with Porcini Mushrooms jumbo head on Shrimp
\$24

Paste

Pappardelle servite con Ragù alla Bolognese

Homemade Wide Ribbon Pasta tossed with Bolognese style Veal Ragout
\$17

Agnolotti di Ricotta e Spinaci con la Salsa di Mascarpone e Parmigiano

Homemade Pillow Shaped Pasta stuffed with Spinach and Ricotta Cheese,
in a Mascarpone and Parmesan Cream
\$17

Raviolini di Vitello al Sugo d' Arrosto

Homemade Veal Ravioli sautéed with Butter and Herbs, topped with Veal Glace
\$17

Tagliatelle al ragout di Agnello

Homemade Tagliatelle Pasta tossed with Lamb Ragout
\$18

Tortelloni alle Rape Rosse servite con I gamberi saltati

Homemade Red Beet Tortelloni pasta served with Shrimp
\$20

Taglierini Saltati al Pesto alla Genovese e Polpa di Granchio

Homemade Taglierini Sautéed with Genovese Pesto and Jumbo Lump Crab
\$20

Fettuccine all' Aragosta

Homemade Fettuccine Pasta with Lobster tail in Light Tomato Sauce
\$24

Pesci

I Seguenti Pesci Sono Grigliati a Vostro Gusto e serviti con il Salmoriglio Siciliano e I Vegetali del Giorno

Daily Fresh Fish Grilled with Herbs, Olive Oil and Lemon, served with Fresh Vegetables

Salmon \$22 Yellow Fin Tuna \$25 Sea Bass \$29

Chilean Sea bass con Carciofi brasati, pure di Cavolfiori Tartufato e salsa al Vino Rosso

Roasted filet of Chilean Sea bass served with braised Artichokes,
Truffled Cauliflower pure and Red Wine sauce
\$29

Branzino Del Mediterraneo Arrosto con Zucchini alla Menta e Pomodorini

Pan Seared Mediterranean Branzino Served with Mint Scented Zucchini, Cherry Tomatos
\$27

Salmone Arrosto con Asparagi e la Salsa allo Zafferano

Roasted Filet of Salmon served with sautéed Fresh Asparagus over Saffron Sauce
\$24

Tonno Saltato servito con Cipolle Dolci e la Salsa di Mostarda

Seared Filet of Yellow Fin Tuna with Sweet Onions and Whole Grain Mustard Sauce
\$25

Carni

Petto di Pollo Arrosto servito con Funghi Selvatici, Cipolla Dolce Salsa Marsala

Marinated Farm Raised Chicken Breast on Wild Mushrooms, sautéed with Braised Onions
and served with Marsala Wine Sauce
\$22

Tagliata di Manzo alla Griglia con Spinaci Saltati e Parmigiano

Grilled 10 oz New York Steak Marinated with Fresh Herbs,
served with sautéed Spinach and Shaved Parmesan Cheese
\$25

Costolette d'Agnello alla Griglia Servite Con Porcini e la salsa al Caffè

Grilled Lamb Chops Served with sautéed Porcini Mushrooms and Coffee Sauce
\$30

Split orders are subject to a \$7 plate fee.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of food borne illness.*