

ANTIPASTI DI MARE ~ seafood appetizers

triglia alla ponentina

red mullet with taggiasche olives, capers, roasted bell peppers 22.50

cappesante dorate con porcini

seared sea scallops with imported porcini mushrooms 24.00

sauté di vongole

sautéed tiny clams with tomato sauce, garlic, white wine, parsley 17.00

insalata di piovra Ligure

Ligurian octopus salad, olive oil, lemon 22.00

frittura di paranza del Mediterraneo

assorted fried Mediterranean fish 24.00

Caviale d'oro Iraniano, servizio tradizionale

golden oscietre caviar, traditional condiments 50 grams 300.00

A

seppia di Chioggia... cuttlefish from Chioggia 19.00

scampi Siciliani... Sicilian langoustines 20.00 each

gamberoni... tiger shrimp 8.00 each

gamberoni rossi imperiale... imperial red shrimp 20.00 each

ricciola... Sicilian amberjack 19.00

sciabola... Mediterranean silver blade fish 19.00

ANTIPASTI E INSALATE ~ appetizers and salads

cocotte di parmigiano-reggiano

warm parmigiano-reggiano custard, wild mushrooms 16.50

carne cruda all'albese con insalata di sedano

beef tartar scented with white truffle, crisp celery heart salad 24.00

coniglio con carciofini all'aceto balsamico tradizionale r.e.

loin of rabbit with crispy artichokes and balsamic vinegar from Reggio-Emilia 21.00

insalata mista all'Italiana

traditional Italian mixed salad 13.50

insalata di carciofi, porcini, rucetta e pecorino sardo

sautéed artichokes and porcini mushrooms, wilted arugula, Sardinian pecorino 18.50

Gratuity of 18% shall be added to parties of more than 6.

PRIMI DI MARE ~ seafood appetizer pasta

risotto ai frutti di mare

risotto with clams, scallops, shrimp, langoustines, calamari 20.00

bavette alle vongole

linguine with clams, tomato sauce, white wine, garlic, parsley 18.00

spaghetti allo scoglio

spaghetti with shellfish, crustaceans, fish, garlic, tomato, parsley 20.00

lasagnette con ragu di crostacei

“rags” of pasta, lobster, shrimp, langoustines, crab, white wine, tomato 26.00

spaghetti all’astice

spaghetti with rock lobster, spicy tomato sauce, white wine 30.00

spaghetti con cannochie

spaghetti with Mediterranean mantis shrimp, tomato, white wine 20.00

PRIMI ~ appetizer pasta

ravioli di ricotta con caciotta Toscana

sheep’s milk ricotta ravioli, Tuscan pecorino cheese, Marsala wine glaze 15.00

tagliatelle con porcini

hand made ribbon pasta, imported porcini mushrooms 17.00

risotto con verdure di stagione e raschera

vegetable risotto whipped with raschera cheese 13.00

gnocchi di patate con fonduta di pomodoro

potato gnocchi in a creamy tomato sauce, butter, parmigiano-reggiano 14.00

agnolotti del plin

classic Piemontese meat ravioli , brown butter, sage 15.00

maccheroni alla chitarra al ragù Toscano

hand-rolled thick spaghetti with Tuscan meat sauce 15.00

**Entrée portions of pasta are available on request.
A double portion will be served and priced accordingly.*

PESCATO MEDITERRANEO ~ fish and crustaceans

We specialize in species that are indigenous to the Italian Mediterranean Seas; Ligure, Ionio, Tirreno, and Adriatico.

PESCE - WHOLE FISH

15.00 per 100 grams (approximately 3 ounces.)

orata... gilthead sea bream

branzino... sea bass

san pietro... john dory

dentice imperiale... imperial snapper

rombo... turbot

sogliola... northern Adriatic sole

14.00 per 100 grams (approximately 3 ounces.)

pagello... pink snapper

occhiona... big-eyed red sea bream

pagaro... snapper

CROSTACEI - CRUSTACEANS

astaco... rock lobster 22.00 per 100 grams

cicala imperiale... slipper lobster 22.00 per 100 grams

aragosta... spiny lobster 20.00 per 100 grams

SALSE E CONDIMENTI ~ sauces and condiments

salmoriglio... olive oil, garlic, parsley, fresh oregano, lemon

cruda... tomatoes, arugula, garlic, red onion, olive oil, red wine vinegar

agrumi... Sicilian citrus, lemon, orange, olive oil

acciughe... anchovy, garlic, olive oil, parsley, thyme, oregano

Palermitana... green olives, pomini tomatoes, capers, white wine

acqua pazza... garlic, pomini tomatoes, white wine, peperoncino

SECONDI DI CARNE E VOLATILI ~ meat main courses

nodino di vitello al rosmarino e ginepro

pan roasted 12 oz. milk fed veal chop scented with rosemary-juniper 54.00

faraona alla Riviera Ligure

Ligurian style roast guinea hen, artichokes, asparagus, porcini, taggiasca olives, lemon-herb sauce 35.00

costata di manzo al sangiovese

pan seared 18 oz. ribeye, sangiovese wine sauce 47.00

carre' d'agnello all'aglio dolce e santoreggia

roasted rack of lamb, sweet roasted garlic sauce, savory 48.00

DONI DI MARE~gifts of the sea

The best way to experience BARTOLOTTA, Ristorante di Mare is to recreate the conviviality of Italian family style seafood feasts. In keeping with the tradition of the vast coastal cuisine of Italy, Chef Bartolotta proposes menus based on Doni di Mare, “gifts of the Mediterranean.”

Menu di Paranza

Family Style Tasting
135.00 per person

Gran Menu di Mare

Family Style Grand Seafood Feast
155.00 per person

cappesante dorate con porcini

seared sea scallops, imported porcini mushrooms

pesce sciabola alla griglia di carbone

charcoal-grilled Sicilian silver saber fish

risotto ai frutti di mare

risotto with clams, scallops, shrimp, langoustines, calamari

ravioli di ricotta con caciotta Toscana

sheep's milk ricotta ravioli, Tuscan pecorino cheese, Marsala wine glaze

penne con ricciola e melanzane

penne with Mediterranean amberjack, eggplant, tomato, basil

pescato d'amo al forno

whole roasted line caught Mediterranean fish of the day

sinfonia di dolci

symphony of desserts