



Non Tipping Restaurant

La Strada
italian kitchen & bar
by Zharko Palushaj

Hospitality Part of Experience

We proudly serve the best of food to the best of people. Please accept our appreciation and sincere thanks for letting us serve you. Sometimes in the rush of business life, we fail to say “thanks” loud enough, but you can be assured that your patronage is never taken for granted. Our aim is to please and satisfy. To serve you is a real privilege and pleasure.

Thank You

Formaggi

- Parmigiano Reggiano DOP 24 Month Aged | 11**
- Parmigiano Reggiano DOP “Red Cow” 36 Month Aged | 25**
- Taleggio DOP | 11**
- Pecorino Sardo DOP | 12**
- Dalminac – Croatian Cow and Sheep’s milk | 13**
- Paski Sir – Croatian’s Sheep’s Milk 12 Month Aged | 15**
- Cacciocavallo DOP | 15**
- Gorgonzola Dolce DOP | 13**

Salumi

- Pistacchio Mortadella | 9**
- Prosciutto Cotto – Cooked Ham | 10**
- Salame Cacciatore | 11**
- Speck Alto Adige – Smoked Prosciutto | 12**
- Prosciutto San Daniele ‘Secolo’ DOP | 15**
- Prosciutto di Parma Black Label DOP | 15**
- Bresaola – Air Dried Filet Mignon | 17**
- Mangalica – Spanish Prosciutto | 35**

Charcuterie Board La Strada Style | 23 Per Guest

Antipasti

Olives | 9

Marinated Olives

Bruschetta | 11

Tomatoes, basil, garlic, EVOO, parmigiano reggiano

Prosciutto e Melone | 12

Prosciutto San Daniele, Seasonal Melon

Mozzarella di Bufala Campana DOP | 16

Fresh mozzarella, tomatoes, basil pesto

Burrata - Pugliese DOP | 18

Creamy mozzarella, julienne zucchini, pistachio pesto, balsamic caviar

Bresaola – Ricotta di Bufala | 18

Air-dried tenderloin beef, bufala ricotta, walnuts, truffle honey

Carpaccio di Filetto | 18

EVOO, lemon, arugula, parmigiano reggiano, pine nuts

Carpaccio di Salmone | 18

Seasalt cured Ora king salmon, EVOO, candied orange

Insalata di Mare | 18

Calamari, octopus, shrimp, scallop, vegetable salad, EVOO, lemon, salsa avocado

Crocchette di Patate | 12

Potato Croquettes, zucchini – peace pure

Polenta | 15

Creamy polenta, sausage- mushroom ragu

Arancini | 15

Traditional Sicilian rice balls – meat ragu, peas, mozzarella

Involtini di Melanzane | 15

Baked eggplant cheese rollups, tomato sauce

Polpette di Vitello | 15

Veal meatballs, tomato sauce, ricotta salata

Calamari Marinara | 15

Sauteed calamari, fragrant tomato

Zuppa di Cozze | 15

Steamed PEI mussels, spicy tomato

Zuppa di Vongole | 18

Steamed littleneck clams, EVOO, white wine, garlic, parsley, peperoncino

Gamberi al Limone | 18

Jumbo Shrimp, EVOO, garlic, white wine, lemon, butter

Zuppa Del Giorno – Soup Of The Day | 9

Insalate

Tre Colore | 12

Arugula radicchio, endive, EVOO, lemon, parmigiano

Insalata di Pere | 13

Mixed greens, pear, walnuts, gorgonzola, lambrosco vinaigrette

Caesar | 13

Romaine, tomatoes, speck, parmigiano dressing

Barbabietole | 15

Golden beets, arugula, almonds, pistachio, EVOO

Caponata | 12

Sicilian eggplant salad

Peperoni Arrostiti | 13

Roasted peppers, garlic, basil, EVOO

Fagiolini | 15

Green beans, potatoes, cherry tomato, gorgonzola, lambrusco-vinaigrette

Insalata di Asparagi | 15

Asparagus, radicchio, parmigiano Reggiano, EVOO, balsamic reserve

Insalata Della Casa – Family Style House Salad | 5 per person 2 or more

Pizza

Our pizza dough is made with Manitaly pizza flour and Italian bottle water

Margherita | 18

Tomato sauce, mozzarella

Napoletana | 20

Tomato sauce, il fior di latte - fresh imported mozzarella

Parmigiana | 21

Tomato sauce, eggplant, mozzarella

Dell'Orto | 21

Tomato sauce, seasonal vegetables, mozzarella

Piccante | 23

Tomato sauce, spicy salami, mozzarella

Valdostana | 23

Tomato sauce, prosciutto cotto, fontina

Capricciosa | 23

Tomato sauce, prosciutto cotto, artichokes, mushrooms, mozzarella

Fiorentina | 23

Spinach, mushrooms, ricotta di bufala, EVOO

Fig Marsala – Speck Alto Adige | 23

Fig marsala compote, balsamic aged pearl onions, smoked prosciutto

Quattro Formaggi | 23

Mozzarella, taleggio, fontina, gorgonzola, EVOO

Funghi e Tartufi | 25

Gourmet mushrooms, EVOO, truffle sauce, mozzarella

Pancetta e Patate | 23

Smoked pancetta, sliced potatoes, caramelized leeks, mozzarella, EVOO

Bianca | 25

Mozzarella, prosciutto san danielle, arugula, parmigiano Reggiano, EVOO

Calzone Tradizionale | 18

Salami, ricotta, mozzarella, parmigiano filled

Pasta

All pastas are prepared on an individual boiling water pots, please allow ample time! Adding more cheese is illegal!!!



Tagliolini al Pomodoro e Basilico | 21

Cherry tomatoes, shallots, garlic, EVOO, basil

Pappardelle alla Bolognese | 23

Tomato meat ragu

Pappardelle al Ragu di Salsiccia | 23

Sausage, bell pepper ragu, taggiasca olives

Lasagne alla Bolognese | 25

Tomato meat ragu, béchamel, Parmigiano Reggiano, mozzarella

Fettuccine alla Boscaiola | 25

Gourmet Mushrooms, EVOO, minced garlic, white wine, porcini cream

Fettuccine al Mascarpone | 25

Prosciutto cotto, mascarpone, egg yolk, Parmigiano Reggiano

Strozzapreti Emiliana | 27

Bolognese, porcini mushrooms, mascarpone cheese, black truffle

Tortelloni con Ragu Bianco di Vitello | 30

Porcini mushroom filled ring shape pasta, white veal ragu, black truffle

Scrigni con Burrata di Puglia | 25

DOP burrata filled Ravioli, cherry tomato, basil pesto

Gnocchi di Ricotta | 25

Arugula pesto, toasted almonds

Gnocchi di Spinaci | 25

Prosciutto San Daniele, Parmigiano cream, egg yolk

Gnocchi alla Sorrentina | 25

Tomato basil, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano

Spaghetti alla Carbonara | 25

Guanciale, egg yolk, black pepper, pecorino

Mezze Maniche all'Amatriciana | 25

Guanciale, spicy tomato, pecorino

Linguine al Pesto Genovese | 23

Basil pesto, boiled potatoes, green beans, pine nuts

Orecchiette | 23

Broccoli rabe, EVOO-garlic, peperoncino

Mezze Maniche con Tonno e Asparagi | 25

Tuna, EVOO, shallots, asparagus

Penne Aurora | 27

Crab meat, spicy peppers, tomato cream

Spaghetti alla Vongole | 27

Littleneck clams, EVOO, peperoncino, parsley

Linguine ai Frutti di Mare | 35

fruits' of the sea, fragrant tomato

Risotto alla Parmigiana | 25

Aquarello brand, Parmigiano Reggiano, amarone reduction

Risotto Agli Asparagi e Pecorino | 25

Aquarello brand, asparagus, pecorino cheese

Risotto alla Milanese | 30

Aquarello brand, Iranian saffron, Parmigiano Reggiano

Risotto ai Funghi e Tartufo | 35

Aquarello, gourmet mushrooms, black truffle sauce

Gnocchi di Patate - Choice of: Tomato | 21 Tomato cream | 23 Bolognese | 25 Four cheese | 25

Entree

Scaloppine ai Funghi Trifolati | 35

Provimì Veal, gourmet mushrooms, garlic, peperoncino, white wine

Saltimbocca alla Romana | 35

Provimì Veal, prosciutto San Daniele, sage, white wine, butter

Cotoletta alla Milanese | 35

Breaded Veal cutlet, tre colore salad, EVOO, lemon

Spezzatino di Manzo | 30

Braised Tenderloin tips, potatoes, carrots, peas, cherry tomatoes, red wine

Brasato di Manzo | 35

Braised short rib, creamy polenta

Parmigina | 21

Eggplant, tomato sauce, Parmigiano Reggiano, mozzarella

Salsiccia e Peperoni | 23

Sicilian wine sausage, spicy peppers, potatoes, fragrant tomato

Scaloppine di Maiale alla Pizzaiola | 25

Pork tenderloin, spicy tomato sauce, Calabrese oregano, EVOO

Petto di Pollo al Limone | 25

Airline Chicken breast, capers, hearts of artichoke, white wine, lemon, butter

Pollo alla Cacciatore | 30

Airline chicken breast, three color peppers, Vidalia onions, tomato, rosemary

Pesce Del Giorno – Fresh Fish Of The Day | Market Price

Contorni

Spinaci | 7

Broccoli Rabe | 9

Patate del Giorno | 7