

21 Water Featuring Daniele *Italian Restaurant

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo con Insalatina di Rucola e Scaglie di Grana Sliced Raw Beef
Carpaccio with Arugula Salad, Lemon Juice and Shaved Grana Cheese 13.

Cozze e Vongole ai Sapori Mediterranei Sautéed Mussels and Clams in a Wine a
Tomato Broth with Mediterranean Herbs 15.

La Burrata con Prosciutto di Parma Shredded Fresh Burrata (Richer & Softer
Mozzarella) with Sweet Parma Prosciutto 18.

Tagliata di Tonno in Crosta di Erbe con Capperi e Pomodori Pan Seared Ahi Tuna
Loin in a Mixed Herbed Crust, with Capers and Tomato Salad 15.

La Caprese a Modo Nostro Sliced Buffalo Mozzarella with Oven Roasted Beef-
Steak Tomatoes and Basil Oil 14.

Il Cuoppo di Daniele Lightly Fried Shrimp, Scallops and Calamari with Zucchini,
served with "Daniele" Sauce 15.

Involtini di Melanzane con Ricotta e Basilico Eggplant Roulade Filled with Fresh
Ricotta and Basil in a Light Tomato Sauce 12.

INSALATE

Speck Dolce con Crostini, Fagioli, Pomodori Marinati e Olio al Basilico Thinly
Sliced Smoked Prosciutto, Croutons, Beans and Marinated Roma Tomatoes
Salad 14.

Spinaci e Riccia con Caprino Ubriaco e Vinaigrette al Limone Spinach and Frisee
Salad, Drunken Goat Cheese with a Light Lemon Dressing 13.

Rucola e Carciofini con Parmigiano e Salsa al Balsamico Arugula with Baby
Artichokes in a Balsamic Dressing and Shaved Parmesan 12.

Foglie di Endivia con Mostarda, Gorgonzola Dolce e Noci Endive Leaves with
Toasted Walnuts, Gorgonzola, Tossed in Light Mustard Vinaigrette 13.

La Cesare con Parmigiano e Crostini Caesar Salad with Parmesan, Croutons and
Emperor Dressing 11.

Mista del Campo con Pomodorini e Vinaigrette allo Scalogno Organic Mesclun
Salad with Cherry Tomatoes and Roasted Shallots Dressing 10.

PASTE & RISOTTI

Garganelli con Gamberi, Zucchine e Salsa Leggera al Basilico Fresh Garganelli with Sautéed Shrimp and Zucchini in a Light Basil Sauce 19.

Ravioli al Formaggio, Funghi Trifolati e Ragu' di Cipolla con Pomodorini Cheese Ravioli with Sautéed Mushrooms and Onion Ragout in a Light Cherry Tomato Sauce 19.

Fettuccine con Bolognese Estiva Home Made Fettuccine with Light Summery Bolognese Sauce 18.

Bavettine alle Vongole con Aglio Arrosto Thin Linguine with Baby Clams and Roasted Garlic in a White Wine Sauce 18.

Tagliolini con Tonno Fresco, Pomodorini e Rucola Fresh Tagliolini with Sautéed Fresh Tuna, Oven Dried Cherry Tomatoes and Arugula 19.

Pappardelle ai Quattro Formaggi in Crosta Fresh Pappardelle in a Melted Four Cheese Sauce, Parmesan-Crusted 17.

Pennette Scarpariello Pennette with Fresh Tomatoes and Basil, Topped with Fresh Mozzarella 16.

Linguettine all' Aragosta con Pomodorini Linguine Fini with fresh Lobster Meat in a light cherry tomato 28.

Risotto con Gamberi e Asparagi Carnaroli Rice with Shrimp and Asparagus, Finished in Extra Virgin Oil and Fresh Herbs 21.

I SECONDI

Tonno alla Griglia con Caponata, Condimento al Salmoriglio Grilled Tuna Steak with Vegetable "Caponata" and Lemon-oil Condiment 29.

Filetto di Salmone alla Griglia con Verdure in Padella Grilled Salmon Filet with Roasted Garlic and Sautéed Mixed Vegetables 25.

Branzino Mediterraneo Arrosto con Capperi e Olive di Gaeta Pan Seared Sea Bass Filet with Fresh Tomatoes, Capers and Black Gaeta Olives 30.

Petto di Pollo alla "DOMINIC BARBARA" con Insalatina Mista e Pomodorini Grilled Organic Chicken Breast Paillard with Mixed Salad and Cherry Tomatoes 26.

Bistecca alla Griglia con Spinaci e Funghi Saltati Grilled NY Strip Steak with Sautéed Spinach and Mushrooms 36.

Costoletta di Vitello alla Griglia con Verdure Miste e Patate al Forno Grilled Veal Chop with Sautéed Vegetables and Roasted Potato 42.

Filetto di Manzo con Salsa ai Funghi Misti e Condimento al Tartufo Grilled Filet Mignon Covered with Wood-Land Mushrooms and Truffle Sauce 38.