



DINNER MENU

Southern Italian Cuisine

follow us :
[@delizie_italian_food](#)
www.deliziesc.com

1107 San Carlos Ave San Carlos CA 650.486.1539

ANTIPASTI

CAPRESE 18

Roma tomatoes, mozzarella, arugula, EVO balsamic reduction

INSALATA MISTA 15

spring mixed salad, carrots, onion, ricotta salata, cherry tomatoes, EVO balsamic vinegar

INSALATA DELIZIE 16

wild arugula salad, feta cheese, almonds, cranberries in light raspberry

CAVOLFIORI 19

baked cauliflower, cream, parmiggiano, bread crumb

BURRATA E PROSCIUTTO 20

imported burrata, prosciutto di parma, arugula, cherry tomatoes, EVO, balsamic reduction

ZUPPA 11

split pea & potatoes bisque vegetable broth

POLPO E FAGIOLI 23

Wild spanish Octopus grilled, cannellini beans, celery, potatoes, lemon, garlic EVOO

CALAMARI FRITTI 22

tube & tentacles fried monterey squid, carrots served with chef's signature balsamic reduction dipping sauce.

POLPETTINE AI CARCIOFI 17

artichoke beignet & ricotta filling lightly fried in red marinara sauce

CARPACCIO DI SALMONE 22

smoked salmon carpaccio, capers, arugula EVOO, balsamic reduction

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 26

Imported pork guanciale, egg yolk, parmiggiano, pecorino romano, black pepper

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 29

egg house made pasta, grounded "slow cook" wild boar ragu, pinot grigio, citrus.

GNOCCHI DI MARE 35

potato gnocchi, clams, shrimp, calamari, smoked gouda cheese, cherry tomatoes, arugula in white wine sauce EVO

SPAGHETTI IMPERIALI 28

shrimp, zucchini, cherry tomatoes, white wine, cream sauce

RIGATONI DELLA NONNA 25

fresh ricotta, champignon mushroom, calabrian chili peppers, marinara sauce

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE 27

house made egg pasta, angus beef ragu, cabernet sauvignon, marinara sauce

RISOTTO ALLA PESCATORE 33

Carnaroli italian rice, clams, shrimp, calamari, octopus in light marinara sauce & white wine

TORTELLONI CON ASPARAGI 29

house made pasta filled with ricotta & asparagus served in tomato cream sauce & chopped fresh asparagus

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 28

manilla clams, cherry tomatoes, garlic, white wine, EVO

RAVIOLI DI MANZO 29

angus beef filling house made ravioli in tomato cream sauce & champignon mushroom

FETTUCINE AI PORCINI 32

Imported Wild porcini mushroom, dry porcini mushroom, vegetable stock light cream.

PAPPARDELLE AL SALMONE 30

fresh salmon sauce & smoked salmon ragu, tomato cream sauce, rum

SECONDI

BRANZINO 30

Wild Mediterranean Sea Bass fillet served over squid ink risotto & grilled asparagus

POLLO AI FUNGHI 30

Organic chicken breast, mushroom sauce, medley potatoes & roasted broccoli

TAGLIATA DI MANZO 45

14 oz. T- bone steak, house chimichurri, topped with arugula, shaved parmiggiano, balsamic reduction & roasted potatoes

BACCALA' ALLA CALABRESE 31

Wild Cod stew in fresh marinara sauce, black olives, potatoes, chili peppers.

SIDES

Risotto Asparagi	13
Asparagi	10
Broccoli	9
Patate	9
House made Focaccia	4

Gluten free Pasta
available \$2

20% gratuity included
for party of 6 or more

Wine List

VINO ROSSO

MAGLIOCCO Savuto Red Blend (CALABRIA)	15 - 58
BARBERA DI ASTI Pico Maccari Lavignone... (PIEMONTE)	14 - 54
GRAVELLO BLEND Librandi....(CALABRIA)	76
CABERNET SAUVIGNON Ancient Peak... (PASO ROBLES)	15 - 58
PRIMITIVO DI MANDURIA Botromagno... (PUGLIA)	16 - 62
PINOT NOIR Olema.... (SONOMA)	16 - 62
NERO D'AVOLA DOC Prodigio.... (SICILIA)	14 - 56
CHIANTI CLASSICO RISERVA Castellare DOCG.... (TOSCANA)	79
SANGIOVESE BLEND Raina....(UMBRIA)	14 - 56
BARBARESCO '18 DOCG 100%Nebbiolo Garibaldi... (PIEMONTE)	79
SUPERTUSCAN Babone... (TOSCANA)	15 - 58
SYRAH La Fond... (SANTA BARBARA)	65
CABERNET FRANC '13 Blend Arcanum... (TOSCANA)	155
CIFRA '19 Due Mani "96 pts" 100% CAB FRANC... (TOSCANA)	120
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG'16 Bertani.. (VENETO)	120
CABERNET SAUVIGNON '14 Reserve Corley (NAPA VALLEY)	195
SAGRANTINO DI MONTEFALCO '10 Le Cimate DOCG (UMBRIA)	92
BAROLO '17 Boschetti (PIEMONTE)	154
BRUNELLO DI MONTALCINO '15 Fornacina (TOSCANA)	168
ORNELLAIA '14 DOC SUPERIORE Bolgheri Top 10 world wine (TOSCANA)	390

VINO BIANCO

PINOT GRIGIO DOC La Boatina (FRIULI VENEZIA GIULIA)	12 - 48
VERMENTINO DOC Argiolas (SARDEGNA)	13 - 52
FALANGHINA Masseria Frattasi (CAMPANIA)	15 - 58
ROSATO DI SAVUTO Gida Antichevigne (CALABRIA)	13 - 52
CHARDONNAY Annabella (Napa Valley)	14 - 56
SAUVIGNON BLANC Ancient Peak (PASO ROBLES)	13 - 52
CHARDONNAY Sonoma Cutrer (SONOMA)	62

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIANE Riva dei Frati (VENETO)	13 - 52
PROSECCO ROSÈ DRY Zardetto (VENETO)	50
CHAMPAGNE FRANCIACORTA Camass extra brut	70
MOSCATO DI ASTI Canelli (PIEMONTE)	12 - 48

BIRRA

PERONI - IPA MASTRI BIRRAI
STELLA - BLU MOON 10

BEVERAGES

COKE - DIET COKE - SPRITE 3.75
LIMONATA - ARANCIATA 4.25
ICED TEA 3.25 APPLE JUICE 3.50
PELLEGRINO SPARKLING WATER 7

CORKAGE FEE \$30 per 750MI BTL