

# mia dona

## ANTIPASTI

|   |        |
|---|--------|
| Ostriche con limone candito e finocchio<br>OYSTERS WITH CANDIED LEMON AND FENNEL  | \$2.50 |
| Insalata di rucola, cetriolo, finocchio, funghi, pomodoro arrostito, mozzarella fresca<br>WILD GREENS WITH CUCUMBER, FENNEL, MUSHROOM, TOMATO & MOZZARELLA    | \$9    |
| Capocollo fresco, coppa stagionata, salame finocchietto, asparagi sott'olio e olive di cerignola<br>CURED & FRESH CAPOCOLLA WITH ASPARAGUS & CERIGNOLA OLIVES | \$13   |
| Frittura di calamari e zucchine<br>FRIED CALAMARI & ZUCCHINI  | \$10   |
| Zia Rofinella's Panzerotti<br>FRIED MINI-CALZONES WITH MOZZARELLA, TOMATO & BASIL   | \$9    |
| Zia Laura's zuppa dente di leone, cime di rape con caciocavallo gratinato<br>WINTER GREENS SOUP WITH RUSTIC BREAD TOPPED WITH GRATIN OF CACIOCAVALLO CHEESE   | \$8    |
| Mama Maria's Polpette con salsa di pomodoro<br>MEATBALLS BRAISED IN TOMATO SAUCE  | \$9    |

## HAND MADE PASTA

|  |      |
|--|------|
| Fettuccia con sugo di arrosto pomodoro e stracciatella<br>FRESH FETTUCCIA WITH ROASTED TOMATO SAUCE & STRACCIATELLA                            | \$13 |
| Ravioli di burrata con asparagi e balsamico<br>BURRATA RAVIOLI WITH ASPARAGUS, CACIOCAVALLO FONDUTA & BALSAMIC                                 | \$16 |
| Zia Rosa's orechiette con ragu Domenica, brasciole e ricotta salata<br>ORECHIETTE WITH SLOW COOKED SUNDAY RAGU WITH BRASCIOLE & RICOTTA SALATA | \$14 |
| Cavatelli con cozze, vongole, gamberi e polpo<br>FRESH CAVATELLI WITH MUSSELS, CLAMS, SHRIMP & OCTOPUS   | \$16 |
| Gnocchi di ricotta con fonduta di caciocavallo e salsiccia<br>SHEEP'S MILK RICOTTA WITH CACIOCAVALLO CHEESE SAUCE, SAUSAGE & DAY OLD BREAD     | \$15 |

## SECONDI

|  |      |
|--|------|
| Sformato di melanzana alla parmigiana<br>EGGPLANT PARMIGIANA   | \$15 |
| Zia Pastuina's baccalà fritto con insalata di finocchio e arance ed alici<br>FRIED HOUSE CURED COD WITH FENNEL, ORANGE & BLACK OLIVE SALAD | \$15 |
| Branzino con schiacciata di patate, carciofi e capperi<br>BRANZINO WITH CRUSHED POTATO, ARTICHOKE & CAPERS                                 | \$19 |
| Polipo con sugo piccante e olive<br>OCTOPUS CASSEROLE WITH SPICY TOMATO SAUCE & OLIVE  | \$19 |
| Arrosto di pollo con carote e cipolline<br>ROASTED BABY CHICKEN WITH BABY CARROTS & CIPOLLINI ONIONS                                       | \$16 |
| Pesce spada alla griglia con pomodori, capperi e olive<br>GRILLED SWORDFISH WITH SAUTEED TOMATO, CAPERS & OLIVE                            | \$17 |
| Filetto di maiale con senape e bietola saltata<br>PORK TENDERLOIN WITH MUSTARD & SAUTEED SWISS CHARD                                       | \$18 |

Costolette di agnello alla griglia con rosmarino, menta e patata frita \$19  
GRILLED LAMB CHOPS WITH ROSEMARY, MINT & FRIED POTATO

Zia Donata's brasato di vitello con salsa al primitivo e polenta \$19  
BRAISED VEAL SHOULDER IN A PRIMITIVO SAUCE WITH POLENTA

## SIDES

|                           |                         |     |
|---------------------------|-------------------------|-----|
| Purea di fava con cicoria | Fava Puree with Chicory | \$6 |
| Broccoli di rape          | Braised Broccoli Rabe   | \$6 |
| Polenta                   | Anson Mills Polenta     | \$6 |
| Carote                    | Baby Carrots            | \$6 |
| Polpette Poveri           | Meatless Meatballs      | \$6 |

## WINES BY THE GLASS

### Whites:

|  |      |
|--|------|
| Tormaresca Chardonnay, Puglia                      | \$9  |
| Santa Maria La Palma Vermentino Aragosta, Sardinia | \$9  |
| Santi Pinot Grigio, Veneto                         | \$9  |
| Brancott Sauvignon Blanc, Marlborough              | \$10 |

### Reds:

|   |      |
|---|------|
| Castello Monaci Piluna, Primitivo, Puglia             | \$10 |
| Melini Chianti Classico "Issasi", Sangiovese, Tuscany | \$12 |
| Ruffino Super Tuscan, Cabernet/Merlot, Tuscany        | \$11 |

### Sweet:

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Passito Malvasia, Puglia | \$12 |
|--------------------------|------|

## DESSERT

Zeppole di Nonna \$7  
FRIED DOUGH WITH LEMON CREAM

Carpaccio di ananas \$6  
PINEAPPLE SWEETENED WITH CINNAMON, STAR ANISE & MINT WITH HOUSE-MADE LEMON SORBETTO

Zia Donata's torta di ricotta \$7  
RICOTTA CHEESECAKE INFUSED WITH LIMONCELLO

Torta di cioccolato con sorbetto \$8  
MOLTEN CHOCOLATE CAKE WITH HOUSE-MADE RASPBERRY SORBETTO

Gelato fatto in casa (choose 3) \$6  
COFFEE, CHOCOLATE, HAZELNUT, PISTACHIO, FIORE DI LATTE

Sorbetti \$6  
LEMON, RASPBERRY, PLUM

Coffee & Tea \$3.5

Espresso \$3.5

Cappuccino/Café Latte \$4.5