

# mia dona

## ANTIPASTI

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

## HAND MADE PASTA

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

## SECONDI

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