



Authentic Italian Cuisine

Menu

Antipasti - Appetizers

ZUPPA DEL GIORNO	14.95
zuppa of the day	
TIMBALLO DI ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA	15.95
zucchini parmesan timbale	
CARCIOFINI SCOTTATI AL PISTACCHIO	16.95
sautéed baby artichoke, pistachio & parmesan	
POLPETTINE IN SALSA DI POMODORO	15.95
meatballs in tomato sauce	
CAPRESE DI BUFALA	15.95
buffalo mozzarella & tomato salad	
TARTAR DI SALMONE CON CIPOLLA ROSSA CAPPERI E POMODORINI	17.95
salmon tartar red onions capers & cherry tomato	
CARPACCIO DI MANZO	17.95
beef carpaccio, arugula, cremini mushrooms & shaved parmesan	

Insalate - Salads

INSALATA DI FINOCCHI MELE ROSSE PINOLI E RICOTTA SALATA	14.95
fennel salad with red apple, pine nuts & ricotta cheese	
INSALATA DI ARUGOLA CON PERE E PECORINO TOSCANO	14.95
arugula salad, with pear and pecorino toscano,	
INSALATA VARIEGATA CON PARMIGIANO	13.95
mixed salad with parmesan cheese	
INSALATA DI CESARE	14.95
caesar salad	

Primi - Pastas

CANNELLONI RICOTTA E MOZZARELLA	20.95
cannelloni ricotta, mozzarella, tomato & basil	
LASAGNA CARCIOFI E BESCIAMELLA E PARMIGIANO	19.95
lasagna with artichokes béchamel & parmesan	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA	19.95
ravioli with ricotta & spinach in a butter sage sauce	
GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA	19.95
potato gnocchi with tomato & mozzarella	
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE CON CREMINI E TOCCO DI PANNA	21.95
fettuccine bolognese with mushrooms & cream	
LINGUINE NERE CON GAMBERI, CALAMARI E POMODORO	21.95
squid ink linguine with shrimp, squid & tomato	
FUSILLI AVELLINESI CON PESTO BURRATA E PISTACCHI	21.95
fusilli Avellinesi, pesto, burrata, sun-dried tomato & pistachios	
PACCHERI ALLA NORMA	19.95
jumbo rigatoni with eggplant, tomato sauce & aged ricotta	
ORECCHIETTE SALSICCIA E CIME DI RAPA	19.95
orecchiette with sausage & broccoli rabe	

Secondi – Entrees

**SALMONE IN CROSTA DI PATATE
CON SPINACI E SALSA DI SENAPE** 27.95
potato crusted salmon, sautéed spinach and
mustard cream sauce

**BRANZINO CON LIMONE E CAPPERI
PATATE E BROCCOLI AMERICANI** 27.95
branzino with lemon & capers,
potatoes & american broccoli

**PETTO DI POLLO ALLA
SORRENTINA CON PATATE** 25.95
chicken breast with tomato, mozzarella & roasted potatoes

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
CON PATATE E SPINACI** 29.99
veal saltimbocca with roasted
potatoes & spinach

TAGLIATA ROMANA 39.99
black angus steak, over arugula balsamic reduction,
rosemary roasted potatoes

**AGNELLO SCOTTADITO
AL SALMORIGLIO CON PATATE** 30.95
lamb chops in garlic, oregano
& olive oil with roasted potatoes

Contorni – Sides

PATATE AL ROSMARINO 8.95
rosemary roasted potato

CIME DI RAPE
broccoli rabe

SPINACI SALTATI
sautéed spinach

BROCCOLI AMERICANI
american broccoli

Panini on ciabatta bread 16.95

BUFALA, PESTO DI RUCOLA, POMODORI SECCHI
buffalo mozzarella, arugula pesto, sundried tomatoes

POLLO PARMIGIANA
chicken parmesan

PROSCIUTTO, MOZZARELLA & POMODORI
prosciutto, mozzarella & tomato

Dolci – Desserts

BISCOTTINI 8.50
Italian cookies

TIRAMISU SPIGA 9.95
tiramisu spiga style

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 9.95
panna cotta with mixed berries

MINI CANNOLI MASCARPONE E NUTELLA 9.95
mini cannoli mascarpone and nutella cream

MILLE FOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE 9.95
napoleon with pastry cream & strawberries

TARTUFO GELATO 10.95
vanilla & chocolate gelato
heart of raspberry, covered in chocolate

Beverage

Pellegrino 7.95

Coke 5.95

Diet Coke 5.95

Espresso 5.00

Double Espresso 6.50

.

At Spiga Restaurant, we strive to bring you the freshest and best quality ingredients on the market, prepared in the most authentic style, using our family recipes.

Ask your server about gluten free pasta, chicken or vegan sausage substitutions and vegan dessert options.

**Please notify us of any food allergies. Consuming raw or uncooked meat, seafood or eggs increase your risk of food-borne illnesses.*