



Authentic Italian Cuisine

Menu

Antipasti - Appetizers

ZUPPA DEL GIORNO Soup of the day	14.95
TIMBALLO DI ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA zucchini parmesan timbale	16.95
CARCIOFINI SCOTTATI AL PISTACCHIO sautéed baby artichoke, pistachio & parmesan	17.95
POLPETTINE IN SALSA DI POMODORO meatballs in tomato sauce (Gluten Free)	16.95
CAPRESE DI BUFALA buffalo mozzarella & tomato salad	15.95
TARTAR DI SALMONE salmon tartar red onions, capers & cherry tomato	17.95
CARPACCIO DI MANZO beef carpaccio, arugula, cremini mushrooms & shaved parmesan	17.95
CANNELLONI RICOTTA E MOZZARELLA cannelloni filled with ricotta, mozzarella, tomato & basil	15.95

Insalate - Salads

Add: Anchovies \$4 - Chicken \$9 - Shrimp \$7

INSALATA DI FINOCCHI MELE ROSSE PINOLI E RICOTTA SALATA fennel salad with red apple, pine nuts & ricotta cheese	15.95
INSALATA DI ARUGOLA CON PERE E PECORINO TOSCANO arugula salad, with pear, pecorino toscano and walnuts	16.95
INSALATA VARIEGATA CON PARMIGIANO mixed salad with parmesan cheese	13.95
INSALATA DI CESARE caesar salad	14.95

Primi - Pastas

LASAGNA CARCIOFI, BESCIAMELLA E PARMIGIANO lasagna with artichokes béchamel & parmesan	21.95
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA ravioli with ricotta & spinach in a butter sage sauce	21.95
GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA potato gnocchi with tomato & mozzarella	21.95
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE CON CREMINI E TOCCO DI PANNA fettuccine bolognese with mushrooms & cream	24.95
LINGUINE NERE CON GAMBERI CALAMARI E POMODORO squid ink linguine with shrimp, squid & tomato	24.95
FUSILLI AVELLINESI CON PESTO BURRATA E PISTACCHI fusilli Avellinesi, pesto, burrata, sun-dried tomato & pistachios	24.95
PACCHERI ALLA NORMA jumbo rigatoni with eggplant, tomato sauce & aged ricotta	22.95
ORECCHIETTE SALSICCIA E CIME DI RAPA orecchiette with chicken sausage & broccoli rabe	24.95
PACCHERI AMATRICIANA jumbo rigatoni, tomato, guanciale, onion, pecorino Romano	24.95
PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA Home Pappardelle with pink sauce, Sausage, Mushrooms & peas	25.95

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 and american broccoli	
PETTO DI POLLO ALLA SORRENTINA	26.95
tomato sauce, mozzarella, fresh rosemary roasted potatoes	
SCALOPPINE DI VITELLO IN SALSA PICCATA CON SPINACI E PATATE	32.99
Veal scaloppine, piccata sauce, spinach and rosemary roasted potatoes	
SPEZZATINO DI MANZO CON PUREA DI PATATE	31.95
Italian beef stew with mashed 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	
BROCCOLI DI RAPA	8.95
broccoli rabe	
SPINACI SALTATI	8.95
sautéed spinach	
BROCCOLI AMERICANI	8.95
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	10.95
tiramisu spiga style	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	10.95
panna cotta with mixed berries	
MINI CANNOLI MASCARPONE E NUTELLA	10.95
mini cannoli mascarpone and nutella cream	
MILLE FOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE	10.95
napoleon with pastry cream & strawberries	
TARTUFO GELATO	11.95
vanilla & chocolate gelato heart of raspberry, covered in chocolate	

Beverage

Pellegrino	8.95
Coke	4.95
Diet Coke	4.95
Espresso	5.00
Double Espresso	6.50
Cappuccino	6.95
Caffé Corretto	6.50
Caffé Macchiato	6.00

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.*