



ANTIPASTI FREDDI

COLD APPETIZERS

ANTIPASTI MISTI

CURED SLICED MEATS, IMPORTED CHEESES, GRILLED VEGETABLES
AND MARINATED SICILIAN OLIVES

15.

CARPACCIO DI SALMONE CON GRAPPA

FAROE ISLAND SALMON CARPACCIO, CASTELVETRANO OLIVES AND CHARDONNAY GRAPPA

13.

CARPACCIO DI MANZO CON OLIO DI TARTUFI

WAGYU BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, PORCINI MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO AND WHITE TRUFFLE
OIL

15.

CARPACCIO DI TONNO CON FINOCCHI E VINCOTTO

YELLOW FIN TUNA CARPACCIO, MICROGREENS, CAPERS, FENNEL POLLEN AND FIG VINCOTTO

16.

PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA E PEPERONI ARROSTI
PROSCIUTTO DI PARMA, BUFFALO MOZZARELLA, FIRE ROASTED RED PEPPERS
AND CHIANTI OIL

14.

INSALATA DI RUCOLA CON LIMONCELLO

BABY ARUGULA SALAD, SHAVED PARMIGIANO REGGIANO, RED ONION AND LIMONCELLO EMULSION

10.

INSALATA CAPRICCIOSA DELLA CASA

HOUSE BLEND OF MESCLUN GREENS, BABY HEIRLOOM TOMATO, CUCUMBER
AND BALSAMIC VINAIGRETTE

8.

INSALATA DI SPINACI CON NOCI

ORGANIC BABY SPINACH, FRIED PANCETTA, WALNUTS, FRESH STRAWBERRY
AND AGED BALSAMIC

10.

INSALATA DI BARBABIETOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA E NOCCIOLE

RED AND GOLDEN BEET SALAD, TOASTED HAZELNUTS, ARUGULA, GOAT CHEESE AND SUNFLOWER SEED OIL

10.

Consumption of raw or undercooked foods may result in food-borne illness



ANTIPASTI CALDI
HOT APPETIZERS AND SOUP

TERRINA DI MELANZANE
LAYERED EGGPLANT TERRINE, AGED PROVOLONE AND TOMATO RAGU'
10.

FUNGHI ALLA GRIGLIA CON POLENTA E FORMAGGIO DI CAPRA
GRILLED PORTABELLA MUSHROOM, HERB POLENTA AND DRUNKEN GOAT CHEESE SAUCE
12.

ESCARGOT ALLA PIEMONTESE
ROASTED HELIX SNAILS, LEMON AND GARLIC-PARSLEY BUTTER
12.

CALAMARI DELLA LIGURIA
SAUTÉED NORTH ATLANTIC SQUID, ROASTED TOMATO, SLIVERED GARLIC
AND PINOT GRIGIO
10.

COZZE DI SAN GIMIGNANO
STEAMED MUSSELS, VERNACCIA AND SPICY TOMATO
12.

ZUPPA DI ARAGOSTA E ASPARAGI CON OLIO DI TARTUFO
LOBSTER AND ASPARAGUS BISQUE AND WHITE TRUFFLE OIL
14.

MINISTRONE DI VERDURE CON DITALINI
WINTER VEGETABLE SOUP AND DITALINI PASTA
8.

ORGANIC AND LOCAL PRODUCTS ALWAYS USED WHEN AVAILABLE



LE PASTE
HAND MADE PASTAS

SACCHETTI AL TARTUFO
RICOTTA AND BLACK TRUFFLE STUFFED PASTA, TARTUFATA AND BLACK TRUFFLE CREAM SAUCE
26./15.

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE
FLAT RIBBONS OF PASTA, VEAL, MUSCOVY DUCK, GUINEA FOWL
AND TOMATO-BAROLO RAGÙ
24./14.

RAVIOLINI DI ARAGOSTA
LOBSTER RAVIOLI, LOBSTER CLAWS AND VODKA-TOMATO CREAM SAUCE
31./19.

TORTELLINI DI VITELLO CON PROSCIUTTO E PISELLI
VEAL STUFFED TORTELLINI, PROSCIUTTO DI PARMA, GREEN PEAS AND PARMIGIANO REGGIANO
25./15.

FETTUCCHINE BASILICO CON CAPESANTE E POMODORI SECCHI
BASIL INFUSED FETTUCCHINE, JUMBO SEA SCALLOPS, SUN DRIED TOMATO, CASTELVETRANO OLIVES AND
AGLIO E OLIO
32./20.

GNOCCHI CON PESTO DI NOCCIOLA
POTATO GNOCCHI, HAZELNUT PESTO AND PARMIGIANO REGGIANO
19./12.5

TORTELLONI DI PORCINI CON FUNGHI
PORCINI MUSHROOM STUFFED PASTA, SMOKED PROSCIUTTO, WILD MUSHROOMS AND PORCINI REDUCTION
25./15.

CAVATELLI ALL'AMATRICIANA CON MOZZARELLA
CAVATELLI PASTA, GUANCIALE, SPICY TOMATO AND FRESH MOZZARELLA CHEESE
20./12.5

WHOLE WHEAT OR GLUTEN-FREE PASTA CAN BE SUBSTITUTED



CARNE E PESCE
MEATS AND FISH

FILETTO DI MANZO CON TRIFOLATA E PATATE TARTUFATE
8 OZ CENTER CUT FILET MIGNON, WILD MUSHROOM TRIFOLATA, TRUFFLE WHIPPED POTATO, STEAMED
ASPARAGUS AND FRIED LEEKS
42.

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA CON TORTA DI RISOTTO
SCALLOPPINE OF VEAL TENDERLOIN, FRESH MOZZARELLA, OLIVES, FALANGHINA-TOMATO REDUCTION,
SAUTEED SPINACH AND HERB RISOTTO CAKE
36.

AGNELLO ARROSTO CON ZUCCA E GRANA PADANO D.O.P
ROASTED NEW ZEALAND LAMB SHANK, BLUEBERRY-PORT REDUCTION, SPAGHETTI SQUASH AND GRANA
PADANO D.O.P.
29.

OSSOBUCO CON RISOTTO E SPINACI FRITTI
SLOW ROASTED VEAL SHANK, NATURAL VEAL REDUCTION, PARMESAN RISOTTO, AND FRIZZLED SPINACH
35.

POLLO AL PROSECCO CON POLENTA
SAUTÉED BREAST OF CHICKEN, MUSHROOM TARTUFATA, GRILLED ZUCCHINI, PROSECCO REDUCTION AND
HERB POLENTA
25.

SALMONE CON PORCINI E CARCIOFI
PORCINI DUSTED FAROE ISLAND SALMON, ARTICHOKE ESPUMA, ASPARAGUS, SUN DRIED TOMATO FREGOLA,
FRIED LEEKS AND WHITE TRUFFLE OIL
34.

ANATRA CON ARANCIA E GRAND MARNIER
ROASTED BREAST OF MUSCOVY DUCK, SAGE, BLUEBERRY FARRO AND
GRAND MARNIER REDUCTION
31.

RISOTTO DEL GIORNO
CHEF'S SPECIAL RISOTTO CREATED DAILY
MARKET PRICE

VISIT US AT WWW.MANGELOS.COM