

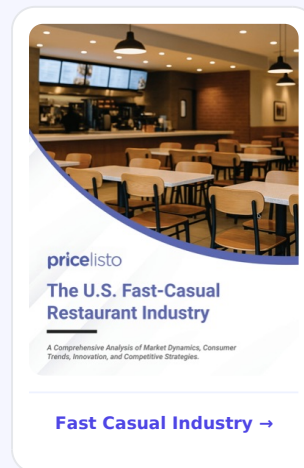


Angeline's

Angeline's

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Beet and Arugula Salad Tranches de betterave juteuse et roquette poivrée sur un lit de mascarpone généreusement fouetté au miel, garnies de noi...	\$12.00
Calamari Semolina Lemon chips, spring onion, pickled pepper, herb aioli	\$14.00
Crispy Brussels Sprouts Balsamic apples, mustard seed, pecorino	\$12.00
House Selection of Salumi and Cheeses HOUSE SELECTION OF SALUMI & CHEESE - Pack of Five (5) Cheese and Salumi	\$24.00
Mussels Tomato saffron broth, fregola, shaved fennel, calabrian aioli, grilled bread	\$18.00
Whipped Ricotta Faux	\$12.00
Caesar Salad Baby Gem Lettuce, Pecorino, Focaccia Crouton	\$10.00

Pastas

ITEM	PRICE
Cacio E Pepe Bucatini, Pecorino, poivre Tellicherry	\$22.00
Crema Di Ricotta Faux filet de saumon de 4 oz, accompagné de strozzapreti, de feuilles d'épinards fraîches, et de chapelure parfumée au r...	\$29.00
Fra Diavola Bucatini accompagné de pétoncles saisis, moules fraîches et crevettes, le tout relevé d'une sauce arrabbiata épicée. Les...	\$33.00
Bolognese Une sauce maison riche, généreusement accompagnée de guanciale croustillant.	\$26.00

Sides

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Con Salmoriglio	\$7.00
Fritte Di Polenta	\$8.00
Mixed Greens Salad Un mélange de légumes fraîches accompagné d'olives vertes, garni de pecorino salé et arrosé d'une vinaigrette au balsam...	\$7.00
Roasted Fingerling Potatoes	\$6.00

Mains

ITEM	PRICE
Bistecca Salmoriglio 12 oz steak de contre-filet de New York, accompagné de brocoli rabe et de frites de polenta dorées. Préparé à températur...	\$34.00
Grilled Pork Chop Faux-filet de porc grillé, agrémenté d'une purée de pistaches épicée. Accompagné de carottes grillées et d'ail mariné au...	\$29.00
Herb Roasted Chicken Marsala Poulet rôti aux herbes servi avec des pommes de terre grelots dorées, champignons sautés et jeunes pousses de kale.	\$28.00

ITEM	PRICE
Roasted Cauliflower Steak Mushroom puree, oyster mushroom conserva, fennel-brussels slaw	\$26.00
Dessert	
Tiramisu Des couches de biscuits à la cuillère imbibés d'espresso alternent avec une crème onctueuse au mascarpone, le tout parse...	\$10.00
Zeppole Housemade Doughnuts, Pistachio Gelato	\$10.00