



Il Mulino

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Hot Antipasti

ITEM	PRICE
Vongole Farcite Baked clams oreganata.	\$12.95
Zuppa Di Cozze Al Tuo Piacere Mussels in red or white sauce.	\$10.95
Spiedini Alla Romana Du pain cuit au four farci de prosciutto et de mozzarella, enrobé avec œuf et parmesan, accompagné de sauce aux anchois,...	\$10.95
Calamari Fritti Calmars frits accompagnés d'une sauce au choix : douce, moyenne ou épicée.	\$13.95
Involtini Di Melezane Fines tranches d'aubergine enroulées autour d'une farce onctueuse de ricotta, nappées de mozzarella fondante et agrément...	\$10.95
Calamari Affogati Tender calamari sautéed with tomatoes, black olives and fine Italian herbs.	\$11.95
Portobello Del Bosco Vegetarian. Grilled portobello mushroom topped with diced tomato and gorgonzola cheese, over mesclun salad and homemade...	\$11.95
Gamberi Alla Pisana Crevettes accompagnées de haricots cannellini froids, rehaussées d'oignons et de persil, le tout agrémenté d'une touche...	\$15.95

Cold Antipasti & Salads

ITEM	PRICE
Insalata Mista Un mélange vibrant de verdure fraîche, nappé d'une vinaigrette maison.	\$9.95
Insalata Tricolore Vegetarian. Arugula, radicchio and endive with gorgonzola cheese, walnuts, and homemade balsamic vinaigrette.	\$12.95
Insalata Cesare (For 2) Romaine lettuce with traditional Caesar dressing.	\$17.95
Insalata Contadina Vegetarian. Chopped assorted salad with vegetables.	\$12.95
Cocktail Di Gamberi Fines crevettes servies avec une sauce cocktail maison.	\$15.95
Caprese Mozzarella maison, tomates juteuses, poivrons rouges grillés et feuille de basilic frais.	\$12.95

Zuppe - Soups

ITEM	PRICE
Pasta Fagioli Vegetarian. Classic Italian recipe: beans and pasta.	\$9.95
Zuppa Del Giorno Ask for our soup of the day.	\$9.95
Minestrone Une soupe végétarienne débordante de légumes frais variés.	\$9.95

Farinacci - Pasta

ITEM	PRICE
------	-------

Penne Alla Vodka Un plat végétarien composé de penne enrobées d'une sauce rosée crémeuse et délicate.	\$20.95
Penne Alla Toscana Vegetarian. Penne pasta with broccoli, sun-dried tomatoes and artichokes with garlic, olive oil and a touch of fresh tom...	\$20.95
Orecchiette Alla Barese Vegetarian. Orecchiette pasta with arugula, diced mozzarella and fresh tomato.	\$20.95
Linguini Alle Vongole Linguine with fresh clams in your choice of red or white sauce.	\$21.95
Linguini Lido Linguini enrobé de crevettes, palourdes, moules, calmars, poisson frais et pétoncles, le tout mijoté dans une sauce roug...	\$28.95
Pappardelle Alle Funghi De larges bandes de pâte maison nappées d'une sauce aux champignons parfumée, offrant une option végétarienne savoureuse...	\$21.95
Gnocchi a Modo Tuo De tendres gnocchis faits maison, préparés selon vos envies. 100 % végétarien et prêt à personnaliser avec vos ingrédien...	\$20.95
Rigatoni Ai Quattro Formaggi Vegetarian. Tube pasta with our famous four cheese sauce.	\$20.95
Tortellini Mimosa Traditional ring shape stuffed pasta, sautéed with prosciutto and green peas in pink sauce.	\$21.95
Lasagna Fines couches de pâtes enveloppées de ricotta crémeuse et de mozzarella fraîche, cuites au four selon notre recette fami...	\$21.95
Melanzane Alla Parmigiana Vegetarian. Baked eggplant parmigiana.	\$21.95

Contorni - Sides

ITEM	PRICE
Broccoli Oreganata Vegetarian. Broccoli spears with garlic, oil, cheese and bread crumbs.	\$9.95
Spinaci Aglio and Olio Vegetarian. Spinach sautéed with garlic and olive oil.	\$9.95
Scarola Escarole tendre revenu avec de l'ail et une touche d'huile d'olive, le goût simple et authentique.	\$9.95
Broccoli Rabe Aglio + Olio Brocoli rabe sauté avec ail et huile d'olive, offrant une touche végétarienne savoureuse et simple.	\$10.95
Assorted Vegetables false	\$10.95
Meatballs	\$12.95

Pollo - Chicken

ITEM	PRICE
Pollo Scarpariello Chicken sautéed on the bone in garlic with mushrooms, peppers, sausage and white wine.	\$22.95
Petti Di Pollo Paillard Poulet grillé tendre, sans os, accompagné d'un lit d'escalole délicatement sautée.	\$22.95
Pollo Laziale Faux-filet de poulet accompagné d'olives de Gaeta, de poivrons rouges grillés, de champignons portobello et d'échalotes,...	\$22.95
Pollo Mulino Boneless breast of chicken with asparagus, portobello mushroom, artichoke hearts in white wine sauce.	\$22.95

ITEM	PRICE
Pollo a Piacere Piccata, Marsala, Francaise, Pizzaiola or Parmigiana.	\$22.95
Vitello - Veal	
ITEM	PRICE
Scaloppine Monteverde Sautéed with shallots, gorgonzola cheese and walnuts in white wine sauce.	\$25.95
Scaloppine Giubileo Tomates séchées, cœurs d'artichauts et champignons mijotent dans un mélange savoureux de vin blanc, ail et basilic.	\$25.95
Scaloppine Navona Fines tranches de veau poêlées avec des poivrons colorés, des champignons savoureux et des asperges croquantes, le tout...	\$25.95
Scaloppine Piacere Un assortiment de styles classiques : Piccata citronnée, Marsala parfumée, Francaise délicate, Pizzaiola aux tomates et...	\$25.95
Scaloppine Bernini Diced tomatoes, zucchini and black olives in white wine sauce.	\$25.95
Scaloppine Vesuviana Sautéed with tomatoes and eggplant, topped with mozzarella cheese.	\$25.95
Frutti Di Mare - Seafood	
ITEM	PRICE
Dentice Alla Teverina false	\$27.95
Sogliola Monte Carlo Filet de sole délicatement garni de fruits de mer, nappé d'une sauce scampi savoureuse.	\$27.95
Gamberoni Alla Piacere Shrimp prepared any style: scampi, francaise, marinara, fra diavolo, Marechiara served over linguine.	\$27.95
Capasante Smeralda Sea scallops sautéed with garlic, shallots, capers, diced tomatoes, Gaeta olives and white wine.	\$25.95
Zuppa Di Pesce Spicy. Sautéed calamari, shrimp, mussels, clams, scallops and lobster in a fra diavolo sauce.	\$39.95
Special of the Day - Appetizers	
ITEM	PRICE
Stuffed Artichoke Faux κατάλογος	\$14.95
Oysters Oysters fraîches, présentées sur la demi-coquille, accompagnées d'une sauce cocktail.	\$14.95
Oysters Rockefeller Les huîtres Rockefeller cuites au four, accompagnées d'épinards, de fromage fondant, d'ail au vin blanc et d'une touche...	\$14.95
Mussels Served in a white wine and saffron sauce.	\$13.95
Portobello Mushroom Topped with crab meat served in a white wine and tarragon sauce.	\$14.95
Crab Cake Des morceaux de crabe frais sont délicatement croustillants à la poêle, accompagnés d'une sauce à base de chardonnay et...	\$14.95

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Brocoli-rave sauté dans l'huile d'olive extra vierge, agrémenté de saucisse douce et relevé d'une touche d'ail.	\$14.95
Avocado Salad Vegetarian. Served over a bed of arugula, asparagus, with a homemade roasted red pepper and balsamic vinaigrette.	\$13.95
Mango Salad Vegetarian. Served with masculine salad, and goat cheese in a homemade raspberry vinaigrette.	\$13.95

Specials of the Day - Entrées

ITEM	PRICE
Black Linguini Served with broccoli rabe, dry scallops, shrimp, and topped with fresh crab meat in a light Posillipo (red) sauce.	\$31.95
Osso Bucco Joue de veau braisée lentement, accompagnée de gnocchis maison nappés d'une sauce tomate légère.	\$35.95
Rack of Veal Capricciosa Veau pané et doré à la poêle, surmonté d'arugula hachée, de mozzarella maison fraîche et de tomates en dés, le tout arro...	\$35.95
Braised Lamb Shank False	\$31.95
Chicken Special of the Day Ask about our seasonal special.	\$29.95
Grilled Pork Chop Arrabiata Spicy. Served with hot peppers, onions, mushrooms, rosemary and herbs or served plain.	\$28.95
Branzino Filet de bar méditerranéen poêlé, délicatement posé sur un lit d'épinards sautés, arrosé d'huile d'olive extra vierge fr...	\$31.95
Salmon Special Poêlé avec des poireaux, tomates en dés, estragon, ail, vin blanc et basilic.	\$31.95
Ahi Tuna Sesame crusted topped with a ginger teriyaki glaze and served over a mesclun salad.	\$31.95