★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Al Forno Caffe

Al Forno Caffe

Menu Prices — October 25, 2026

Al Forno Caffe menu with prices in United States, updated November 2019:
84 items across 12 categories, prices from $1.00 to $29.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Al Forno Caffe Menu with Prices (United States)

Al Forno Caffe menu with prices in United States, updated November 2019: 84 items across 12 categories, prices from $1.00 to $29.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/al-forno-caffe

Menu categories: Top Menu Items · Coffee · Tea · Drinks · Appetizers · Soup and Salad · Meat and Cheese Board · Pizza · Pasta · Entrees · Lunch Pizza · Sides

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Caprese Salad Fresh mozzarella, tomatoes, basil and balsamic reduction.	**$7.00**
Pappardelle Funghi Pappardelle rubanées à la crème veloutée, parsemées de champignons rôtis et de pâte de truffe noire.	**$17.00**
Rigatoni Buttera Rigatoni accompagné de saucisse italienne, petits pois tendres et une sauce tomate onctueuse.	**$16.00**

Coffee

ITEM	PRICE
Brewed Coffee	**$2.00**
Espresso	**$2.00**
Americano	**$2.00**
Cappuccino	**$3.50**
Latte Une combinaison harmonieuse d'espresso riche et crémeux, mélangé à du lait chaud vaporisé jusqu'à parfaite onctuosité. U...	**$3.50**
Cafe Mocha	**$3.75**
Caramel Latte Un espresso corsé se mêle à du lait chaud délicatement texturé, couronné par une mousse douce et embellie d'un filet de...	**$3.75**
Hot Chocolate	**$3.00**

Tea

ITEM	PRICE
Art of Tea Loose Leaf Teas	**$3.25**
Chai Latte	**$3.50**
White Coconut Latte Un espresso riche en arômes, adouci par la douceur veloutée du lait de coco. Une touche de douceur naturelle s'harmonise...	**$3.50**
Moroccan Mint Latte	**$3.75**

Drinks

ITEM	PRICE
Iced Coffee	**$2.00**
Iced Cappuccino Expresso robuste infusé avec du lait frais, versé sur de la glace pilée pour un mariage rafraîchissant de saveurs audaci...	**$4.00**

ITEM	PRICE
Iced Latte Un espresso riche et intense est adouci avec du lait frais, versé sur des glaçons pour créer une parfaite harmonie entre...	**$4.00**
Iced Mocha Un espresso riche et velouté se marie avec du chocolat noir intense et du lait frais, le tout surmonté de glaçons croqua...	**$4.25**
Iced Caramel Latte	**$4.25**
Iced Tea	**$2.50**
Iced Chai Latte	**$4.00**
Iced Moroccan Mint Latte Un doux mariage entre le thé à la menthe marocain et notre espresso maison. Ce latte glacé rafraîchissant combine des no...	**$4.25**
Pellegrino	**$2.50**
Panna	**$2.50**
Pellegrino Aranciata	**$3.00**
Pellegrino Pompelmo	**$3.00**
Pellegrino Limonata	**$3.00**
Soda	**$2.50**

Appetizers

ITEM	PRICE
Marinated Olives Une sélection de variétés d'olives: Cerignola, royal atlas, gaeta, Kalamata, Alphonso et sevillano, soigneusement mariné...	**$5.00**
Bruschetta Tomates frais, basilic parfumé et ail se réunissent avec éclat, tandis qu'une alliance de pesto, poivrons rouges grillés...	**$7.00**
Polpette Pomodoro Lamb meat balls, Pomodoro sauce and basil.	**$9.00**
Fried Artichoke Hearts Coeurs d'artichaut croustillants accompagnés d'un onctueux aioli au citron et d'une généreuse pluie de parmesan.	**$9.00**
Roasted Mushrooms with Creamy Polenta Richly roasted mushrooms laced with creamy goat cheese, perfectly balanced with the earthy depth of black truffle pâte o...	**$11.00**
Steamed Clams Colams, white wine, garlic, parsley and Calbrian chili.	**$12.00**
Shrimp Scampi Des crevettes juteuses sautées avec du vin blanc aromatique, ail savoureux et persil frais.	**$12.00**
Asparagi Genovese Asparagus, fresh mozzarella, Parmesan and walnut pesto.	**$7.00**
Brussels Sprouts Choux de Bruxelles rôtis délicatement rehaussés d'un filet de vinaigre balsamique, parsemés de parmesan râpé et de feuil...	**$8.00**

Soup and Salad

ITEM	PRICE
Soup of the Day □□□□ false	**$5.00**
Mixed Greens Salad Un mélange croquant de laitues fraîches, harmonieusement accompagné de tomates cerises juteuses et de concombres croquan...	**$5.00**

ITEM	PRICE
Caesar Salad Romaine lettuce, herbed croutons and Caesar dressing.	**$7.00**
Caprese Salad (Soup and Salad) Fresh mozzarella, tomatoes, basil and balsamic reduction.	**$7.00**
Beet Salad Roquette, fromage de chèvre, noix caramélisées au miel et vinaigrette balsamique.	**$8.00**
Poached Pear Salad Arugula, Gorgonzola dolce, pumpkin seeds, cranberries and honey vinaigrette.	**$8.00**
Kale Salad with Fried Eggs Tendres feuilles de chou frisé, agrémentées de Parmesan, pancetta croustillante, pignons de pin et une vinaigrette au ci...	**$10.00**

Meat and Cheese Board

ITEM	PRICE
Choose 3 Meat and Cheese Board Sélectionnez trois délices de charcuterie et fromage : entre le Parmigiano Reggiano, à la texture dure et au goût vif, l...	**$10.00**
Choose 5 Meat and Cheese Board Sélectionnez cinq fromages et charcuteries : Parmigiano Reggiano, avec son goût intense et sa texture croquante; Fontina...	**$15.00**

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Mozzarella fondante, basilic frais et sauce tomate maison.	**$12.00**
Funghi Pizza Roasted seasonal mushrooms, fontina cheese, fresh thyme and black truffle patte.	**$14.00**
Pesto Pizza Garniture de tomates séchées au soleil, pancetta croustillante, fromage de chèvre crémeux et pesto aux noix.	**$14.00**
Soppressata Pizza Soppressata épicée associée à de la mozzarella fraîche et du fromage fontina crémeux, rehaussée de poivrons rouges rôtis...	**$14.00**
Prosciutto Pizza Tranches de prosciutto délicatement posées sur une base croustillante, avec du fromage de chèvre crémeux, de l'huile d'o...	**$15.00**
Gluten Free Pizza An additional up charge to your pizza for gluten free option	**$2.50**

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti Telefono Spaghetti, tomato sauce, fresh mozzarella	**$14.00**
Farfalle Pesto Papillons de pâtes nappées d'une sauce pesto parfumée, agrémentées de pignons de pin croquants.	**$14.00**
Fettuccine Florentine Pâtes fettuccine accompagnées de champignons de saison, épinards frais, tomates séchées et une touche de vin Marsala.	**$15.00**
Pappardelle Funghi (Pasta) Des larges rubans de pappardelle enveloppés dans une sauce crémeuse, agrémentée de champignons rôtis et de pâte de truff...	**$17.00**
Rigatoni Bolognese Rigatoni nappés d'une sauce à la viande riche et savoureuse.	**$16.00**

ITEM	PRICE
Rigatoni Buttera (Pasta) Rigatoni with Italian sausage, sweet peas and creamy tomato sauce.	**$16.00**
Pasta al Forno Rigatoni accompagnées d'une sauce bolognaise robuste, du porc effiloché tendre et gratinées au parmesan fondu.	**$17.00**
Spaghetti Polpette Faux	**$17.00**
Linguini Vongole Clams, white wine, garlic, parsley and Calabrian chili.	**$17.00**
Linguini Pescatore Coquillages, crevettes et pétoncles des baies se mêlent harmonieusement à une sauce au vin blanc parfumée à l'ail. Des t...	**$19.00**
Fusilli Primavera whole wheat fusilli, artichoke hearts, asparagus, roasted mushrooms and sun dried tomatoes.	**$15.00**
Penne Alla Norma Des morceaux d'aubergine rôtie mélangés à une sauce tomate savoureuse, parsemés de pecorino et garnis de basilic frais.	**$15.00**
Orecchiette Rucola Petites pâtes orecchiette mélangées à des morceaux de pancetta croustillante, agrémentées de feuilles de roquette poivré...	**$15.00**
Kids Pasta Choisissez parmi rigatoni, spaghetti ou fettuccine avec une sauce au choix : bolognaise riche, pomodoro tomate ou pesto...	**$8.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Eggplant Parmesan Dinner Tranches d'aubergines panées accompagnées de spaghetti nappés d'une sauce pomodoro savoureuse.	**$16.00**
Chicken Cacciatore Dinner Poitrine de poulet grillée, nappée d'une sauce aux champignons et tomates, servie avec une polenta crémeuse.	**$16.00**
Mahi Mahi Livornese Dinner Grilled mahi mahi, Livornese sauce and roasted potatoes.	**$19.00**
Salmone al Forno Dinner Saumon rôti au four accompagné de poireaux et tomates séchées au soleil.	**$20.00**
Veal Milanese Dinner Un tendre filet de veau pané, accompagné d'une salade de roquette croquante et de tomates juteuses.	**$21.00**
Tagliata di Manzo Dinner Faux-filet grillé accompagné d'une salsa verde, servi avec pommes de terre rôties et roquette.	**$24.00**
Veal Parmesan Breaded vel loin, spaghetti, pomodoro sauce	**$29.00**

Lunch Pizza

ITEM	PRICE
Gluten Free Pizza (Lunch Pizza) An additional up charge to your pizza for gluten free option	**$2.50**

Sides

ITEM	PRICE
Sauteed Spinach Dinner	**$5.00**
Roasted Potatoes Dinner	**$4.00**

ITEM	PRICE
Creamy Polenta Dinner	**$5.00**
Grilled Asparagus Dinner	**$5.00**
Pomodoro Sauce Dinner	**$3.00**
Pesto Sauce Dinner	**$3.00**
Bolognese Sauce Dinner Une sauce bolognaise mijotée lentement, riche en saveurs profondes de viande hachée et de tomates mûries au soleil. Des...	**$5.00**
Calabrian Chili Dinner Un piatto caldo che prende vita con peperoncini calabresi infuocati, accompagnati da succulente fettine di salsiccia ita...	**$1.00**
Crostini Dinner Tranches de baguette croustillantes, grillées à la perfection, garnies de tomates rôties doucement caramélisées, une tou...	**$2.00**