★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

AL FORNO

AL FORNO

Menu Prices — October 24, 2026

AL FORNO menu with prices in United States, updated February 2022: 83 items across 14 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 Menu with Prices (United States)

AL FORNO menu with prices in United States, updated February 2022: 83 items across 14 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

Menu categories: Appetizers · Soup & Salad · Pizza · Pasta · Meat & Cheese Board · Entrees · Sides · Dessert · Coffee · Tea · Iced Coffee · Iced Tea · Soda · Bottled Drinks

Appetizers

ITEM	PRICE
Fried Artichoke Hearts Coeurs d'artichauts frits accompagnés d'une onctueuse sauce aioli au citron, garnis de parmesan râpé.	**$10.00**
Polpette Pomodoro Boulette d'agneau tendre, nappée d'une sauce tomate mijotée et rehaussée de feuilles de basilic frais.	**$13.00**
Brussel Sprouts Balsamic glaze, parmesan, basil.	**$9.00**
Bruschetta Includes 3 types: tomatoes, basil and garlic; pesto, roasted red peppers and fresh mozzarella; gorgonzola dolce and figs...	**$7.00**
Mushroom On Creamy Polenta Roasted mushrooms, goat cheese, black truffle pate.	**$12.00**
Steamed Clams Clams, white wine, garlic, parsley, calabrian chili.	**$12.00**
Shrimp Scampi Crevettes mijotées dans du vin blanc avec de l'ail parfumé et du persil frais.	**$13.00**
Marinated Olives Un assortiment vibrant d'olives comprenant les Cerignola, royal atlas, gaeta, kalamata, alphonso et sevillano, chacune m...	**$6.00**
Asparagi Genovese Asparagus. Fresh mozzarella, parmesan, walnut pesto.	**$7.00**

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Caesar Salad romaine hearts, home made croutons, parmesan cheese, caesar dressing.	**$7.00**
Poached Pear Salad Arugula, gorgonzola dolce, pumpkin seeds, cranberries, honey vinaigrette.	**$9.00**
Caprese fresh mozzarella, roma tomatoes, fresh basil, EVO, balsamic reduction.	**$7.00**
Beet Salad Une salade rafraîchissante avec de la roquette croquante, du fromage de chèvre crémeux, des noix nappées de miel et une...	**$9.00**
Kale Salad with Fried Egg Jeunes feuilles de chou kale, parmesan, pancetta croustillante, pignons de pin grillés, vinaigrette citronnée, surmontés...	**$10.00**
Mixed Greens Un mélange frais de verdures bio, agrémenté de tomates cerises juteuses, le tout sublimé par une vinaigrette au citron.	**$5.00**
Soup Of The Day Please call restaurant for daily soup selection.	**$5.00**

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Fresh mozzarella, fresh basil, homemade tomato sauce.	**$14.00**
Prosciutto Pizza Prosciutto, goat cheese, herb garlic olive oil, arugula, roasted tomatoes.	**$17.00**
Funghi Pizza Champignons rôtis, fromage fontina fondant, thym frais et pâté de truffe noire.	**$16.00**
Sopressata Pizza Sopressata épicée, mozzarella fondante, fromages fontina, poivrons rouges grillés, sur une base de sauce tomate.	**$17.00**
Pesto Pizza Fines tranches de tomates séchées, morceaux de pancetta croustillants et fromage de chèvre savoureux sur une base de pes...	**$17.00**
Speck Pizza Speck, parmesan bechamel, roasted mushrooms, fontina	**$17.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Rigatoni Buttera Rigatoni accompagné de saucisse de porc, pois tendres et sauce pomodoro crémeuse.	**$19.00**
Pappardelle Funghi Large ribbons of pappardelle pasta come together with a luscious cream sauce, enhanced by the earthiness of roasted mush...	**$19.00**
Pasta Al Forno Rigatoni savoureux nappé de sauce bolognaise, agrémenté de porc effiloché tendre, et gratiné avec du parmesan fondu.	**$20.00**
Rigatoni Bolognese Rigatoni, bolognese sauce.	**$19.00**
Fettuccine Florentine Fettuccine, roasted mushrooms, spinach, sun-dried tomatoes, cream, marsala wine.	**$18.00**
Farfalle Pesto Farfalle, walnut pesto, cream, pine nuts.	**$15.00**
Linguini Pescatore Clams, shrimp, bay scallops, white wine, garlic, parsley, calabrian chili.	**$22.00**
Linguini Vongole Clams, white wine, garlic, parsley, calabrian chili.	**$20.00**
Orecchiette Baresi Orcchiette, pork sausage, spinach garlic	**$19.00**
Spaghetti Polpette Spaghetti nappé de délicieuse sauce tomate, accompagné de boulettes de viande d'agneau savoureuses.	**$20.00**
Penne Alla Norma Aubergine rôtie, sauce pomodoro, pecorino, basilic frais.	**$18.00**

Meat & Cheese Board

ITEM	PRICE
Meat and Cheese Board (5) Un assortiment soigneusement sélectionné de délices carnés et fromagers. Savourez le caractère piquant du Parmigiano Reg...	**$18.00**
Meat and Cheese Board (3) Choice of: Parmigiano Reggiano (cow's milk; hard, sharp), Fontina (cow's milk, semi soft and mild), Gorgonzola Dolce (co...	**$12.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Eggplant Parmesan Fines tranches d'aubergine panée, nappées de sauce pomodoro. Servies avec des spaghettis et gratinées au parmesan et moz...	**$19.00**
Veal Milanese Escalope de veau croustillante, servie sur un lit de roquette et garnie de tomates juteuses.	**$22.00**
Chicken Piccata Grilled chicken, Piccata sauce, creamy polenta.	**$20.00**
Roasted Sea Bass Poisson rôti nappé d'une sauce crémeuse à l'estragon, accompagné de pommes de terre rôties et d'asperges croquantes.	**$25.00**
Tagliata Di Manzo Grilled ribeye, salsa verde, roasted potatoes, arugula.	**$29.00**
Salmone Al Forno Saumon rôti au four avec poireaux fondants, tomates séchées au soleil et cœurs d'artichauts.	**$25.00**
Veal Parmesan Breaded veal loin, spaghetti, pomodoro sauce, melted parmesan and mozzarella.	**$29.00**

Sides

ITEM	PRICE
Creamy Polenta	**$5.00**
Grilled Asparagus Tendres asperges délicatement grillées, rehaussées d'un filet d'huile d'olive extra vierge. Une touche de zeste de citro...	**$5.00**
Sauteed Spinach	**$5.00**
Bolognese Sauce	**$9.00**
Roasted Potatoes	**$4.00**
Crostini Aux saveurs rustiques, les crostini d'Al Forno sont grillés jusqu'à obtenir une texture à la fois croustillante et dorée...	**$2.00**
Pesto Sauce	**$5.00**
Pomodoro Sauce	**$6.00**
Calabrian Chili	**$1.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Tiramisu	**$6.00**
Ricotta Cheesecake	**$6.00**
Torta Al Cioccolato Caprese Gluten free	**$7.00**
Rosemary Lemon Panna Cotta	**$6.00**
Bread Pudding	**$7.00**
Affogato	**$4.00**

Coffee

ITEM	PRICE
Caramel Latte	**$3.75**
Cappuccino	**$3.50**
Cafe Mocha	**$3.75**
Espresso	**$2.00**
Hot Chocolate	**$3.00**
Brewed Coffee	**$2.00**
Americano	**$2.00**
Latte	**$3.50**

Tea

ITEM	PRICE
Chai Latte	**$3.50**
"Art Of Tea" Brewed Tea English breakfast, earl grey, tali's chai, sencha green tea, Moroccan mint, white coconut creme, Egyptian camomile, velv...	**$3.25**

Iced Coffee

ITEM	PRICE
Iced Mocha Une symphonie de café onctueux infusé avec du chocolat riche, se mélange avec du lait froid pour une boisson glacée. Sur...	**$4.25**
Iced Caramel Latte	**$4.25**
Iced Cappuccino	**$4.00**
Iced Latte Une alliance harmonieuse d’espresso riche et de lait glacé, offrant une sensation rafraîchissante et soyeuse. Le café in...	**$4.00**
Iced Coffee	**$2.00**

Iced Tea

ITEM	PRICE
Chai Latte (Iced Tea)	**$4.00**
Iced Tea	**$2.50**

Soda

ITEM	PRICE
Gingerale	**$2.50**
Sierra Mist	**$2.50**
Diet Pepsi	**$2.50**
Lemonade	**$2.50**

ITEM	PRICE
Club Soda	**$2.50**

Bottled Drinks

ITEM	PRICE
Pellegrino 1 litre	**$6.00**
Pellegrino Limonata	**$3.00**
Pellegrino Aranciata	**$3.00**
Panna 1 litre	**$6.00**