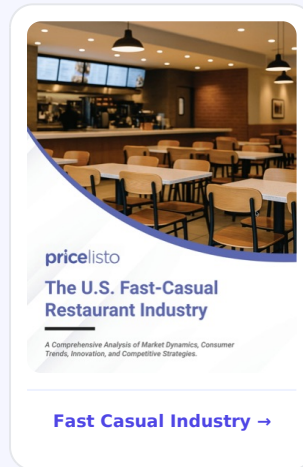




Alfio's Buon Cibo

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items

ITEM	PRICE
Rib Eye with Chimichurri Faux-filet Angus de 13 onces grillé, nappé d'une sauce chimichurri traditionnelle, accompagné de purée de courge musquée...	\$39.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Goat cheese and Fig Bruschetta Tranches de ciabatta grillées garnies de fromage de chèvre onctueux, figues séchées finement coupées, parées d'un mélang...	\$10.00
Empanada Cuatro Authentiques chaussons argentins, ces empanadas sont remplies de bœuf épicé, épinards et fromage, BBQ coréen, maïs et po...	\$18.00
Empanada Cuatro (Appetizers) Petits chaussons argentins frittés, généreusement garnis de bœuf épicé, un mélange crémeux de fromage et épinards, une v...	\$18.00
Smoked Gnocchi Bolognese Du bœuf Angus fumé mijote dans une sauce bolognaise tomate, accompagné de gnocchis maison.	\$12.00
Fried Cheese Ravioli Breaded and fried cheese stuffed ravioli served with house made marinara	\$10.00
Fried Zucchini Courgettes en croûte légèrement frites et accompagnées d'une sauce marinara pour tremper.	\$8.50
Mussels Les moules sont sautées dans une sauce parfumée au safran, basilic, ail et vin blanc.	\$13.00

Salads

ITEM	PRICE
Spiced Apple and Goat cheese Salad Pommes épicées, pistaches grillées et oignons rouges émincés se mêlent à de la roquette, le tout rehaussé d'une vinaigre...	\$12.00
Italian Wedge Salad Romaine lettuce topped with heirloom tomatoes, bacon, red onion and gorgonzola, topped with chimichurri ranch	\$12.00
Grilled Caesar Salad Laitue romaine grillée nappée de notre sauce Caesar maison, accompagnée de croûtons de ciabatta grillés.	\$12.00
Grilled Caesar Salad (Salads) Grilled romaine lettuce with a house-made Caesar dressing and grilled ciabatta croutons.	\$12.00
Grilled Romaine Salad Coeur de romaine grillée nappée d'une vinaigrette de tomates jaunes rôties, agrémentée de copeaux de parmesan.	\$12.00
Tomato Mozzarella Salad Varietal market tomatoes and fresh mozzarella drizzled with a basil, oregano and white balsamic vinaigrette.	\$12.50
Poached Pear and Fig Salad Poires pochées et figues séchées, rehaussées de Gorgonzola et de pistaches croquantes, le tout nappé d'une vinaigrette a...	\$12.00

Alfio's Italian Specialties

ITEM	PRICE
Spaghetti Aglio e olio Un mélange de champignons sautés, asperges croquantes, tomates Roma juteuses, cœurs d'artichaut et tomates séchées au so...	\$21.00
Baby Back Ribs Faux filet de côtes levées enrobé d'une sauce BBQ à la pêche. Accompagné d'un macaronis au fromage à l'italienne.	\$30.00

ITEM	PRICE
Chicken Marsala Faux-grilled, notre poulet est accompagné de purée de pommes de terre à l'ail et aux herbes, nappée d'une savoureuse sau...	\$22.00
Chicken Parmigiana Chicken Breast Breaded and Fried served over house-made fettuccine topped with marinara and fresh parmesan	\$20.00
Chicken Caprese Poulet Scaloppini légèrement doré à la poêle, garni de mozzarella fraîche et de champignons shiitake sautés. Servi sur u...	\$20.00
Chicken Piccata Poitrine de poulet poêlée avec du citron, des câpres et des cœurs d'artichauts, nappée d'une sauce au vin blanc, le tout...	\$20.00
Short Rib Ravioli Ravioli farcis aux côtes courtes de veau braisées, nappés d'une sauce crémeuse à base de champignons truffés et de marsa...	\$25.00
Short Rib Ravioli (Alfio's Italian Specialties) Braised veal short rib ravioli with a creamy truffle mushroom marsala sauce.	\$25.00
Lobster and Crab Ravioli Des raviolis farcis au homard, crabe et poivron, nappés d'une sauce crémeuse au safran. Généreusement garnis de tomates...	\$25.00
Five Cheese Angus Ravioli House-made ravioli stuffed with a five cheese blend and tomato braised Angus beef served with a creamy tomato sauce.	\$25.00
Seafood Risotto Risotto crémeux garni de crevettes, moules et pétoncles poêlés.	\$32.00
Wild Mushroom Ravioli Raviolis aux champignons sauvages nappés d'une onctueuse sauce tomate à la vodka, agrémentés de roquette et de poivrons...	\$25.00
Pistachio Crusted Salmon Saumon en croûte de pistaches, cuit au four et agrémenté d'une réduction balsamique, reposant sur un lit de purée de cou...	\$28.00
Bolognese Fettuccini Bœuf Angus fumé mijoté dans une sauce bolognaise riche, nappant des fettuccini frais faits maison, le tout parsemé de pa...	\$25.00
Harvest Duck Ravioli Raviolis garnis de canard braisé et de légumes de saison, nappés d'une sauce de cuisson au Cabernet Sauvignon avec des s...	\$29.00

Grill

ITEM	PRICE
Lamb Chops 4 Grilled Lamb Chops topped with a mint and rosemary chimichurri, served over truffle mashed potatoes and pan seared bru...	\$30.00
Tuscan Rib Eye Grilled 14 oz Angus Ribeye with a Tuscan Rub, served over butternut squash mashed potatoes and pan seared brussels sprou...	\$35.00
6 oz Filet Filet de 6 oz posé sur un lit de purée de pommes de terre au gorgonzola et accompagné d'asperges grillées, le tout rehau...	\$35.00

From the Argentine Grill

ITEM	PRICE
NY Stip Un steak New York de 12 oz, savamment grillé, nappé d'une sauce aux poblanos. Accompagné de purée de pommes de terre au...	\$39.00
Rib Eye with Chimichurri (From the Argentine Grill) Une pièce de ribeye Angus de 13 onces, grillée à la perfection, est nappée de notre sauce chimichurri traditionnelle. Ac...	\$39.00
Filet Mignon 6 oz. Filet topped with spicy red chimichurri, served over a saffron spinach risotto and broccolini	\$38.00
Skirt Steak with Argentine Relish Un steak de jupe grillé de 10 oz garni d'une relish aux herbes, tomates et oignons, accompagné de purée de courge musqué...	\$37.00

ITEM	PRICE
Grilled Duo Faux-filet et saucisse argentine grillés, accompagnés de quartiers de pommes de terre fumées, asperges grillées et d'un...	\$40.00
Desserts	
ITEM	PRICE
Chocolate Caramel Tiramisu Chocolate lady fingers dipped in a Bailey's, Kahlua, and Amaretto coffee syrup layered with caramel and mascarpone mouss...	\$10.00
Toffee Hazelnut Tiramisu Lady fingers soaked in Frangelico with mocha and toffee layers topped with toasted hazelnuts	\$10.00
Apple & Quince Bread Pudding Pudding au pain aux pommes et coings, servi chaud, nappé d'une sauce au beurre de Crown Apple et parsemé d'un croustilla...	\$10.00
Brown Sugar Goat Cheese Cheesecake Ce cheesecake unique allie la douceur du sucre brun à la richesse subtile du fromage de chèvre. Il est délicatement arro...	\$10.00
Moda Antica Cake Gâteau au chocolat imprégné de sirop de Bourbon Amaretto, complété par une mousse de cerise amarena et un glaçage à l'or...	\$10.00
Argentine Crepes Fines crêpes argentines garnies de dulce de leche et de caramel, couronnées d'un coulis de fruits rouges.	\$10.00
Wine	
ITEM	PRICE
Mendoza Malbec Red Fruit on the front with a slightly earthy finish.	\$18.00
Pinot Grigio Crisp, Dry and Refreshing	\$16.00
California Chardonnay Oakly and Buttery	\$18.00
California Cabernet Fruity and Bold with a nice balanced finish.	\$18.00
Alcohol	
ITEM	PRICE
Quarantine Punch Two kinds of rum, orange, pineapple and strawberry! Balanced and strong!	\$10.00
Manhattan Cocktail Manhattan à base de Bulleit ou Bulleit Rye, garni de cerises Amarena.	\$10.00
Margarita Olmeca Altos Silver Margarita	\$10.00