★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Amore da Roma

Amore da Roma

Menu Prices — October 24, 2026

Amore da Roma menu with prices in United States, updated November 2021:
91 items across 10 categories, prices from $3.00 to $90.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Amore da Roma Menu with Prices (United States)

Amore da Roma menu with prices in United States, updated November 2021: 91 items across 10 categories, prices from $3.00 to $90.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/amore-da-roma

Menu categories: Pastas · Aperitivo · Contorni · Zuppa E Insalata · Entrees · Pesce Fresco · Desserts · Soft Drinks · WINE · BEER

Pastas

ITEM	PRICE
Baked Lasagna Une délicieuse lasagne cuite au four avec des couches de pâte tendre, une sauce bolognaise maison, riche en viande, et p...	**$23.00**
Chicken Fettucine Alfredo Fettucine tendres enrobées d'une sauce Alfredo crémeuse, préparée à partir de parmesan râpé et de crème onctueuse. Morce...	**$29.00**
Baked Ziti Ziti cuit au four avec une sauce à la viande, garnie de mozzarella fondue et de parmesan croustillant.	**$24.00**
Spaghetti Choice of meat or marinara sauce	**$24.00**
Fettuccine with shrimp Fettuccine enrobé d'une onctueuse sauce Alfredo, accompagné de crevettes sautées.	**$34.75**
House Made Fettuccine Alfredo House made Fettuccine in Alfredo sauce	**$23.00**
Seafood Fettuccine Alfredo Fettuccine enrobé dans une sauce Alfredo crémeuse, agrémenté de crevettes juteuses, de pétoncles tendres et de calamars...	**$36.00**
Gnocchi Potato dumplings	**$23.00**
Spaghetti with meat balls.	**$27.50**
Linguine with Clams Linguini with clams green onion, olive oil, basil and garlic with choice of red or white sauce	**$32.00**
Paglia and Fieno Spinach and egg angel hair pasta tossed with prosciutto, sweet peas and a parmesan cream sauce	**$26.00**
Beef Ravioli Ravioli de bœuf tendre, farci avec soin et servi avec votre sélection de sauces maison.	**$25.00**
Cheese Ravioli With choice of sauce	**$24.00**
Seafood Pasta Linguine aux crevettes, palourdes, calamars et pétoncles, parfumé à l'huile d'olive, ail, basilic et oignons verts.	**$38.00**
Fettuccine with Mushroom and Meat Sauce Fettuccine nappées d'une sauce à la viande agrémentée de champignons sautés.	**$25.00**
Tortellini Meat filled pasta rings	**$24.00**
Cannelloni Plats de pâtes farcis au veau et au bœuf, mélangés à des légumes rôtis, parmesan et fines herbes, le tout gratiné au fou...	**$24.00**
Penne alla Puttanesca Pâtes penne agrémentées de tomates juteuses, d'oignons, de poivrons doux colorés, d'olives savoureuses, de câpres aux no...	**$24.75**

Aperitivo

ITEM	PRICE

Garlic cheese toast — **$9.00**
Pain grillé croustillant, nappé de beurre à l'ail parfumé, garni de généreuses tranches de mozzarella fondante. Grillé j...

Fried Calamari — **$16.00**
Calamari rings in seasoned flour and flashed fried served with Marinara or Cocktail sauce

Charcuterie for two — **$34.00**
Un assortiment soigneusement choisi de viandes fines, fromages variés, et légumes marinés, parfait pour partager à deux.

Fresh Mozzarella Caprese — **$17.00**
Fresh Buffalo mozzarella, Hierloom tomatoes, olive oil and Balsamic glaze

Italian Sausage — **$16.00**
Saucisse italienne tranchée avec des oignons et poivrons grillés.

Shrimp Cocktail — **$18.00**
Chilled jumbo shrimp with cocktail sauce

Contorni

ITEM	PRICE
Side Spaghetti Un nid de spaghettis al dente, enrobé d'une délicate sauce tomate maison, mijotée avec des herbes fraîches et une touche...	**$7.50**
Bread basket Fresh Italian Bread, Bread sticks and butter	**$7.00**
Meatball side Boulettes de viande nappées de sauce tomate.	**$10.00**
Grilled asparagus Asperges grillées délicatement, offrant une légère fumée qui rehausse leur saveur naturelle, garnies de parmesan fraîche...	**$12.00**
Sautéed Spinach Épinards sautés doucement avec de l'huile d'olive et parfumés à l'ail.	**$9.50**
Breaded eggplant Tranches d'aubergine enrobées de chapelure, accompagnées d'une sauce marinara parfumée.	**$9.50**
Steamed Broccoli	**$9.00**

Zuppa E Insalata

ITEM	PRICE
Roma Tossed salad Un généreux mélange de salades fraîches ponctué de poivrons croquants, de tomates juteuses, d'oeuf à la coque et de pois...	**$16.00**
House made Minestrone bowl	**$8.00**
House made Minestrone cup Le potage Minestrone maison commence par une base de bouillon onctueux, mijoté lentement avec une symphonie de légumes f...	**$6.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Parmesan Poulet parmigiana nappé de notre savoureuse sauce bolognaise et garni de mozzarella fondante.	**$27.00**
Lamb Chops Broiled Lamb Chops with garlic, lemon, rosemary and Zip sauce	**$43.00**
Chicken Piccante Sautéed in a spicy lemon wine sauce	**$28.00**

ITEM	PRICE
Eggplant Parmesan Layered slices of eggplant, ricotta, spinach and tomato basil sauce - baked with mozzarella	**$24.00**
Veal Parmesan Topped with our famous meat sauce and mozzarella	**$34.00**
New York Strip 14 oz. Certified Black Angus broiled with Amore Zip sauce	**$38.00**
Filet Mignon 9 oz. Choice Beef Tenderloin broiled with Amore Zip sauce	**$44.00**
Filet Mignon 7 oz. Une pièce tendre de boeuf de première qualité, cuite à la perfection et sublimée par l'inimitable sauce Amore Zip.	**$40.00**
Chicken marsala Fine tranches de poulet accompagnées de champignons sautés, nappées d'une sauce au vin Marsala.	**$29.00**
Chicken Scallopine Limone Émincés de poulet sautés, nappés d'une sauce au citron et au beurre.	**$29.00**
New York Strip 16oz Steak Black Angus de 16oz, grillé à la perfection et accompagné de notre sauce Amore Zip maison.	**$40.00**
Veal Scallopine Marsala Sautéed veal with mushrooms and Marsala sauce	**$35.00**
Chicken Saltimbooca Sautéed with prosciutto, sage, and sherry wine	**$30.00**
Chicken Cacciatore Chicken breast simmered in wine sauce with onions, mushrooms, tomato and bell peppers.	**$27.00**
Chicken Tosca Poulet Tosca préparé avec une pâte à base de fromage, d'herbes fraîches et d'ail, puis délicatement sauté.	**$29.00**
Veal with Artichoke Sautéed in a white wine butter sauce	**$35.00**
Scallopine of Tenderlion Beef tenderloin slices - Choose your style	**$40.00**
Chicken with Artichoke Poulet poêlé accompagné d'artichauts, servi dans une délicate sauce au beurre et vin blanc.	**$30.00**
Veal Saltimbocca Tendres escalopes de veau enrobées de fines tranches de prosciutto, accompagnées de feuilles de sauge parfumées, le tout...	**$35.00**
Veal Tosca Faux filet de veau enrobé d'un mélange d'œufs parfumé aux fines herbes, à l'ail et au fromage, puis poêlé à la perfectio...	**$37.00**
Veal Scallopine Limone Tendre escalope de veau doucement sautée, accompagnée d'une sauce au citron et beurre.	**$35.00**
Veal Cacciatore Scallopine of veal, white wine, tomato, mushrooms, onion and bell peppers	**$35.00**
Veal Piccante Sautéed in a spicy lemon wine sauce	**$35.00**

Pesce Fresco

ITEM	PRICE
Lake Superior Whitefish Broiled with lemon butter sauce	**$32.00**
Pickerel Sautéed Meniere Sautéed with lemon butter sauce	**$35.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Scampi Fresh water colossal prawns sautéed in butter, garlic, lemon, white wine and parsley	**$45.00**
Sauteed perch fresh sauteed lake perch with lemon and tarter sauce	**$34.00**
Frog Legs Road house style	**$30.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Home made	**$13.00**
Cannoli fausse	**$10.00**
Lemon Torte Un torte au citron délicatement préparé avec une pâte légèrement croustillante et une garniture soyeuse aux citrons frai...	**$11.00**
Triple Chocolate Torte	**$13.00**
Cheesecake Fines tranches de fraises juteuses reposent gracieusement sur un lit de cheesecake crémeux, apportant une touche fruitée...	**$11.00**

Soft Drinks

ITEM	PRICE
Coke	**$3.00**
Sprite	**$3.00**
Diet Coke	**$3.00**
Lemon Aid	**$3.00**
iced tea	**$3.00**

WINE

ITEM	PRICE
Ruffino Chianti 750 ml	**$35.00**
Chateau Grand Traverse Late Harvest Riesling 750 ml	**$32.00**
Banfi Chianti Classico 750 ml	**$56.00**
Elouan Pinot Noir 750 ml	**$38.00**
Cavicchioli Lambrusco 750 ml	**$30.00**
Tinto Negro Malbec 750 ml	**$39.00**
Brancott Estates Sauvignon Blanc 750 ml	**$34.00**

ITEM	PRICE
Angeline Reserve Pinot Noir 750 ml	**$50.00**
Black Stallion Cabernet Sauvignon 750 ml	**$48.00**
Cakebread Chardonnay 750 ml	**$90.00**
Clos Du Bois North Coast Chardonnay 750 ml	**$45.00**
Duckhorn Decoy Cabernet 750 ml	**$60.00**
Hess Chardonnay 750 ml	**$45.00**

BEER

ITEM	PRICE
Bud Light 12 oz	**$4.50**
Labatt Blue 12 oz	**$4.50**
Miller Lite 12 oz	**$4.50**
Peroni 12 oz	**$5.00**
Blue Moon 12 oz	**$5.00**
Coors Light 12 oz	**$4.50**