



Amore da Roma

Menu Prices — August 22, 2026

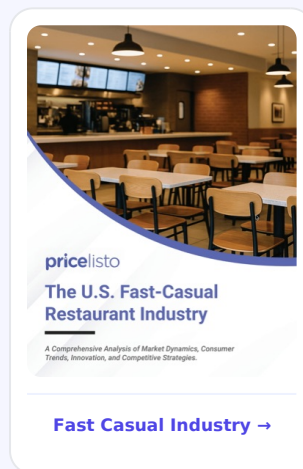
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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 Pain grillé croustillant, nappé de beurre à l'ail parfumé, garni de généreuses tranches de mozzarella fondante. Grillé j...	\$9.00
Fried Calamari Calamari rings in seasoned flour and flashed fried served with Marinara or Cocktail sauce	\$16.00
Charcuterie for two Un assortiment soigneusement choisi de viandes fines, fromages variés, et légumes marinés, parfait pour partager à deux.	\$34.00

ITEM	PRICE
Fresh Mozzarella Caprese Fresh Buffalo mozzarella, Hierloom tomatoes, olive oil and Balsamic glaze	\$17.00
Italian Sausage Saucisse italienne tranchée avec des oignons et poivrons grillés.	\$16.00
Shrimp Cocktail Chilled jumbo shrimp with cocktail sauce	\$18.00
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
Eggplant Parmesan Layered slices of eggplant, ricotta, spinach and tomato basil sauce - baked with mozzarella	\$24.00
Veal Parmesan false	\$34.00
New York Strip 14 oz. Certified Black Angus broiled with Amore Zip sauce	\$38.00

ITEM	PRICE
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
Pickrel Sautéed Meniere false	\$35.00
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 false	\$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 false	\$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 false	\$3.00
Sprite	\$3.00
Diet Coke	\$3.00
Lemon Aid false	\$3.00
iced tea false	\$3.00

WINE

ITEM	PRICE
Ruffino Chianti false	\$35.00
Chateau Grand Traverse Late Harvest Riesling false	\$32.00
Banfi Chianti Classico false	\$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
Angeline Reserve Pinot Noir false	\$50.00
Black Stallion Cabernet Sauvignon 750 ml	\$48.00

ITEM	PRICE
Cakebread Chardonnay false	\$90.00
Clos Du Bois North Coast Chardonnay false	\$45.00
Duckhorn Decoy Cabernet false	\$60.00
Hess Chardonnay 750 ml	\$45.00

BEER

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