



Antonio's Trattoria

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Brick Oven Thin-Crust Pizza (12" or 16" Pies)	
ITEM	PRICE
Classic Cheese Pizza (Large 16") Plum tomato sauce and mozzarella.	\$22.00
Margherita Pizza (Personal 12") Fresh "Casa Della" mozzarella, plum tomato sauce, and basil.	\$20.00
Cup 'n' Char Pizza (Large 16") Une pâte classique nappée de fromage fondu, garnie de pepperoni épicé qui forme de petites coupes croustillantes en cuis...	\$26.00
Classic Cheese Pizza (Personal 12") Plum tomato sauce and mozzarella.	\$17.00
Margherita Pizza (Large 16") Fresh "Casa Della" mozzarella, plum tomato sauce, and basil.	\$26.00
Cup 'n' Char Pizza (Personal 12") Une pizza au fromage classique garnie de pepperoni épicé qui se courbent pour former de petites tasses de saveur.	\$20.00
Arugulata Pizza (Large 16") Mozzarella "Casa Della" onctueuse, garnie de roquette vive et de prosciutto di Parma, le tout rehaussé de copeaux de Gra...	\$26.00
Arugulata Pizza (Personal 12") Fresh "Casa Della" mozzarella, arugula, prosciutto di Parma with shavings of Grana Padano.	\$20.00
Quattro Formaggi Pizza (Large 16") Fresh "Casa Della" mozzarella, goat cheese, smoked mozzarella, Gorgonzola and basil.	\$26.00
Vesuviana Pizza (Large 16") Roasted peppers, smoked mozzarella and basil.	\$26.00
Primavera Pizza (Large 16") Une pâte généreuse ornée de mozzarella fraîche "Casa Della," agrémentée d'ail savoureux. Brocoli croquant, olives terreu...	\$26.00
Pizza Bianco (Personal 12") Une délicieuse pizza blanche de taille personnelle, garnie de ricotta crémeuse et de mozzarella fondante.	\$20.00
Calabrese Pizza (Personal 12") Classic cheese with sliced hot cherry peppers and crumbled sweet sausage.	\$20.00
Primavera Pizza (Personal 12") Une pizza individuelle de 12 pouces garnie de mozzarella "Casa Della" fraîche, accompagnée de brocoli croquant, d'olives...	\$20.00
Lasagna Pizza (Large 16") Ricotta, crumbled veal meatballs and plum tomato sauce.	\$26.00
Chicken Parmigiana Pizza (Large 16") Poulet croustillant et mozzarella fondante sur une croûte dorée, une pizza de 16 pouces qui promet de couvrir tous les c...	\$26.00
Insalata Pizza (Large 16") Mozzarella cheese base with mixed gourmet greens, tomatoes, olives, onions, and house dressing.	\$26.00
Chicken Parmigiana Pizza (Personal 12") False	\$20.00
Insalata Pizza (Personal 12") Mozzarella cheese base with mixed gourmet greens, tomatoes, olives, onions, and house dressing.	\$20.00
Rapini Pizza (Large 16") Fresh "Casa Della" mozzarella, broccoli rabe and sausage.	\$26.00
Pizza Bianco (Large 16") Ricotta and mozzarella.	\$26.00
Quattro Formaggi Pizza (Personal 12") Fresh "Casa Della" mozzarella, goat cheese, smoked mozzarella, Gorgonzola and basil.	\$20.00

ITEM	PRICE
Lasagna Pizza (Personal 12") Ricotta, crumbled veal meatballs and plum tomato sauce.	\$20.00
Rapini Pizza (Personal 12") Mozzarella "Casa Della" fondante, brocoli rabe croquant et saucisse savoureuse sur une croûte croustillante.	\$20.00
Calabrese Pizza (Large 16") Classic cheese with sliced hot cherry peppers and crumbled sweet sausage.	\$26.00
Vesuviana Pizza (Personal 12") Poivrons rôtis, mozzarella fumée et basilic.	\$20.00

Sicilian Pizza

ITEM	PRICE
Sicilian Pizza false	\$30.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Fried Calamari	\$21.00
Garlic Bread with Mozzarella Une baguette croustillante infusée d'ail frais, recouverte d'une généreuse couche de mozzarella fondante. Grillé au four...	\$10.00
Baked Clams Oreganata	\$22.00
Arancini Di Riso Golden-fried rice balls stuffed with mozzarella (4 per order).	\$12.00
Garlic Knots (6) Traditional garlic knots with side of marinara.	\$7.00
Cold Antipasto For two. Prosciutto di parma, dried sausage, dried soppressata, fresh mozzarella, soft-sweet provolone, parmiggiano regg...	\$25.00
Eggplant Florentina (Appetizer.) Tranches d'aubergine enroulées avec épinards et ricotta, nappées de mozzarella fondue, le tout dans une sauce tomate aux...	\$14.00
Veal Meatballs Des boulettes de veau accompagnées d'une sauce tomate aux prunes, garnies d'une cuillerée de ricotta. Servies par deux.	\$13.00
Polpettine Mini-fried veal meatballs & marinara sauce.	\$15.00
Hot Antipasto Conçu pour deux personnes. Un assortiment savoureux comprenant des crevettes, des palourdes au four, des calamars frits,...	\$32.00
Mussels Marinara Sautéed with garlic & topped with our homemade marinara sauce.	\$19.00
Garlic Knots Parm Style (6) Nœuds à l'ail nappés de sauce marinara, garnis de mozzarella fondante.	\$13.00
Mozzarella Caprese Fresh sliced “casa della” mozzarella, roasted peppers, and tomatoes.	\$18.00
Antonio’s Crostone Broccoli rabe and cannellini beans sautéed in garlic and oil served over toasted pane di casa.	\$13.00
Colossal Shrimp Cocktail	\$17.00

Insalate

ITEM	PRICE
Caesar Salad Feuilles de laitue romaine mêlées de croûtons croquants et nappées d'une sauce César crémeuse.	\$15.00
House Salad Gourmet greens, olives, carrots, tomatoes, and onions with balsamic vinaigrette.	\$14.00
Stagione Salad Mixed greens, mandarin oranges, walnuts, gorgonzola & balsamic vinaigrette.	\$15.00
Insalata Panzanella Feuilles de roquette accompagnées de tomates prunes juteuses, rondelles d'oignon croquantes, morceaux de mozzarella fraî...	\$15.00
Endive and Gorgonzola Salad Un mélange croquant de feuilles d'endive fraîches, combiné avec des morceaux de pommes juteuses, des noix croquantes et...	\$15.00
Mediterranean Salad Mixed greens with feta cheese, Gaeta olives, and balsamic vinaigrette.	\$15.00
Tre Colore Insalata Un mélange vibrant d'arugula, radicchio et endive, agrémenté de tomates juteuses et d'oignons rouges, le tout relevé par...	\$15.00

Zuppe

ITEM	PRICE
Tortellini and Spinach in Brodo	\$10.00
Zuppa Toscana Pasta fagioli with escarole.	\$10.00
Stracciatella Blancs d'œufs et épinards délicatement cuits dans un bouillon savoureux.	\$10.00
Pasta Fagioli	\$10.00
Broccoli Rabe and Bean Soup	\$10.00

Pasta

ITEM	PRICE
Penne Vodka Plum tomatoes, onions, and a touch of cream.	\$22.00
Spaghetti Alla Carbonara Faux filet de prosciutto di Parma doré à l'ail et au poivre noir fraîchement concassé, accompagné d'un œuf crémeux et de...	\$22.00
Baked Ziti Sorrentino Ziti al forno nappé de mozzarella fondante et de ricotta crémeuse.	\$23.00
Spaghetti and Meatballs Spaghetti served in a plum tomato sauce with two veal meatballs.	\$25.00
Linguine White Clam Sauce Linguine délicatement enrobées de palourdes fraîches, infusées d'ail et généreusement agrémentées de vin blanc.	\$27.00
Spaghetti and Sausage Spaghetti served in a plum tomato sauce with two sweet sausage links.	\$25.00
Rotini Rugantini Spiral pasta with crumbled sausage, topped with goat cheese in a plum tomato sauce.	\$22.00
Orecchiette Broccoli Rabe and Sausage	\$25.00

ITEM	PRICE
Rigatoni Norma Morceaux d'aubergine et mozzarella fumée nappés de sauce tomate aux prunes.	\$22.00
Rotini Filetto Di Pomodoro Spiral pasta in a fresh plum tomato-basil sauce with diced prosciutto di parma.	\$22.00
Penne Marinara Pâtes penne nappées d'une sauce marinara maison.	\$18.00
Linguine Red Clam Sauce Linguine accompagné de palourdes fraîches, mijotées dans une sauce à l'ail et au vin blanc, avec une touche de tomate au...	\$27.00
Orecchiette with Broccoli Rabe Pasta with broccoli rabe, garlic, and oil.	\$23.00

Fresh Pastas

ITEM	PRICE
Fettuccine Alfredo Tossed in parmesan cheese, butter & cream.	\$25.00
Lasagna Di Casa Sheet pasta layered with bolognese sauce, ricotta, mozzarella, romano cheese & plum tomato sauce.	\$26.00
Borgatti's Cheese Ravioli De délicats raviolis au fromage faits maison, nappés de notre sauce marinara préparée sur place.	\$25.00
Gnocchi Caprese Homemade gnocchi tossed in a plum tomato sauce with mozzarella.	\$25.00
Gnocchi Alla Boscaiola Les gnocchis maison sont agrémentés de tomates prune, d'oignons et de saucisses douces rehaussées de graines de fenouil.	\$25.00
Fettuccine Primavera Vegetarian. Sautéed broccoli, spinach, fresh tomatoes, mushrooms, onions, and carrots in garlic & oil.	\$25.00

On the Grill

ITEM	PRICE
Salmon Dijon Served with sauteed escarole in a Dijon mustard sauce with polenta.	\$33.00
Pork Chop Scarparo Hot cherry peppers, sliced sausage and garlic, with bits of tomato served with polenta.	\$27.00

Focaccia

ITEM	PRICE
Focaccia Con Mozzarella Une focaccia moelleuse garnie de mozzarella fondante, rehaussée d'une sauce tomate onctueuse.	\$17.00
Focaccia Melanzana Dés de courgettes, tomates italiennes, ail parfumé et basilic frais.	\$17.00
Focaccia Marinara plum tomato sauce and fresh garlic.	\$16.00

Entrees

ITEM	PRICE
------	-------

Chicken Parmigiana	\$28.00
Faux filet de poulet croustillant garni de mozzarella fondante, nappé de sauce tomate aux prunes.	
Short Ribs Toscana	\$36.00
Beef short ribs braised and roasted, served with spinach and topped with a reduced vegetable wine sauce.	
Chicken Francese	\$28.00
Chicken breast in an egg batter sauteed in white wine, lemon, butter sauce.	
Eggplant Parmigiana	\$23.00
Breaded eggplant topped with melted mozzarella, in a plum tomato-basil sauce.	
Shrimp Parmigiana	\$32.00
De grosses crevettes panées nappées de mozzarella fondue, servies dans une sauce tomate aux prunes.	
Chicken Marsala	\$28.00
Chicken breast Sautéed with mushrooms in a Marsala wine sauce.	
Filet of Sole Fiorentina	\$30.00
Lightly battered and Sautéed in a white wine lemon sauce over spinach.	
Shrimp Francese	\$32.00
Colossal shrimp dipped in egg batter and Sautéed in a white wine lemon sauce over Sautéed spinach.	
Chicken Scarparo	\$28.00
Morceaux de poulet sautés accompagnés de piments cerises épicés, saucisse tranchée et ail, le tout agrémenté de morceaux...	
Shrimp Scampi	\$32.00
Gambas géantes nappées d'une sauce au vin blanc et citron, servies sur un lit d'épinards sautés.	
Eggplant Fiorentina (Entrée)	\$24.00
Tranches d'aubergine farcies d'épinards et de ricotta, gratinées de mozzarella fondante, nappées d'une sauce aux tomates...	
Veal Francese	\$35.00
Veal medallions in an egg batter sauteed in white wine, lemon, butter sauce.	
Chicken Quattro Formaggi	\$29.00
Chicken breast rolled and stuffed with pecorino Romano, mozzarella, fontina and goat cheeses, with sun-dried tomatoes, s...	
Veal Saltimbocca	\$35.00
Veal scaloppine topped with prosciutto di Parma, spinach and mozzarella in a Marsala wine sauce.	
Veal Parmigiana	\$35.00
Faux filet de veau croustillant recouvert de mozzarella fondue, nappé d'une sauce à la tomate parsemée de prunes.	
Veal Sorrentino	\$35.00
Veal scaloppine topped with eggplant and melted mozzarella in a white wine butter sauce.	
Chicken Sorrentino	\$28.00
Sautéed chicken topped with eggplant and melted mozzarella in a white wine butter sauce.	
Veal Marsala	\$35.00
Des fines tranches de veau poêlées accompagnées de champignons, le tout nappé d'une sauce au vin de Marsala.	
Chicken Milanese	\$28.00
Faux filet de poulet croustillant, légèrement pané et doré à la perfection.	
Veal Milanese	\$35.00
Escalope de veau panée et frite, crouillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur.	

Kids' Menu	
ITEM	PRICE
Chicken Fingers and French Fries	\$15.00
Faux filet de poulet pané artisanal, accompagné de frites croustillantes. Servis avec une sauce maison légèrement épicée...	
Mozzarella Sticks (8)	\$12.00

ITEM	PRICE
Kids Chicken Parm with Ziti Cancel crispy sautéed chicken breast, layered with a blanket of rich tomato sauce and a sprinkle of melty mozzarella, re...	\$16.00
Kids Pizza	\$12.00
Kids Spaghetti and Meatball	\$14.00
Kids Ravioli with Tomato Sauce	\$15.00
Kids Ziti with Butter false	\$10.00
Kids Ziti with Tomato Sauce	\$10.00
Desserts	

ITEM	PRICE
Tiramisu Sweetened mascarpone cream layered with classic “lady finger” cookies with a dust of cocoa	\$10.00
Cannoli Un grand tube de pâte croquante remplie au moment de la commande avec une généreuse crème de ricotta légèrement sucrée.	\$6.50
Ny Cheesecake Zagat-rated ny-style cheesecake	\$10.00
Chocolate Mousse Cup false	\$9.00
Italian Cheesecake Un dessert fait avec de la ricotta crémeuse, légèrement parfumé à la vanille et aux agrumes.	\$10.00
Nutella Pizza 12"" pie with nutella and sliced fresh strawberries & bananas with a dust of powdered sugar	\$17.00

Beverages	
ITEM	PRICE
Acqua Panna Natural Spring Water (1 L) Glass bottle.	\$8.00
San Pellegrino (1 L) Glass bottle.	\$8.00
Ginger Ale Can 12 oz. Can.	\$2.25
Pepsi (2 L) false	\$4.75
Pepsi Can 12 oz can.	\$2.25
Sprite (2 L) false	\$4.75
Sprite Can 12 oz. Can.	\$2.25
San Pellegrino 250 MI false	\$3.50
Brisk Lemon Iced Tea Can false	\$2.25

ITEM	PRICE
Diet Pepsi (2L)	\$4.75
Diet Pepsi Can	\$2.25
12 oz. Can.	
Calzones & Rolls	
ITEM	PRICE
Cheese Calzone	\$14.00
Classic calzone filled with ricotta and mozzarella	
Chicken Parm Roll	\$15.00
Sausage, Peppers and Onions Roll	\$15.00
Saucisse savoureuse, poivrons colorés et oignons doux nichés dans une pâte croustillante. Chaque bouchée offre un équilib...	
Sides	
ITEM	PRICE
Sausage	\$10.00
Deux saucisses de porc délicatement sucrées, nappées d'une sauce marinara riche et parfumée.	
Potato Croquettes	\$6.00
(3 per order)	
Broccoli Rabe	\$10.00
Broccoli rabe leaves sauteed in garlic and oil	
Broccoli	\$10.00
Brocoli délicatement sauté à l'ail et à l'huile d'olive.	
String Beans	\$10.00
sautéed in garlic & oil	
French Fries	\$6.00
Spinach	\$10.00
Feuilles d'épinards sautées délicatement avec de l'ail parfumé et une touche d'huile d'olive.	
Polenta	\$7.00
Escarole	\$10.00
sautéed in garlic & oil	
Heroes - One Size	
ITEM	PRICE
Chicken Parm Hero	\$14.00
false	
Eggplant Parm Hero	\$14.00
Meatball Parm Hero	\$15.00
Sausage, Peppers and Onions Hero	\$15.00
Pain croustillant farci de saucisses juteuses, poivrons colorés et oignons sucrés, le tout sauté à la perfection. Chaque...	
Prosciutto Di Parma, Fresh Mozzarella and Roasted Peppers Hero	\$16.00
Fines tranches de prosciutto di Parma enveloppent une généreuse portion de mozzarella fraîche, offrant une douceur laite...	
Grilled Chicken and Broccoli Rabe Hero	\$16.00
Veal Parm Hero	\$16.00

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe and Sausage Hero	\$16.00
Grilled Chicken, Lettuce, Tomato Hero Plump grilled chicken breast nestled in a hearty hero roll, layered with crisp lettuce and juicy tomato slices. A hint o...	\$14.00
Arugula, Roasted Peppers, Fresh Mozzarella and Sun-Dried Tomatoes Hero	\$14.00