★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Antonio's Trattoria

Antonio's Trattoria

Menu Prices — October 23, 2026

Antonio's Trattoria menu with prices in United States, updated October 2019:
145 items across 16 categories, prices from $2.25 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Antonio's Trattoria Menu with Prices (United States)

Antonio's Trattoria menu with prices in United States, updated October 2019: 145 items across 16 categories, prices from $2.25 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/antonios-trattoria

Menu categories: Brick Oven Thin-Crust Pizza (12" or 16" Pies) · Sicilian Pizza · Antipasti · Insalate · Zuppe · Pasta · Fresh Pastas · On the Grill · Focaccia · Entrees · Kids' Menu · Desserts · Beverages · Calzones & Rolls · Sides · Heroes - One Size

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") Chicken cutlets and mozzarella.	**$20.00**
Insalata Pizza (Personal 12") Mozzarella cheese base with mixed gourmet greens, tomatoes, olives, onions, and house dressing.	**$20.00**

ITEM	PRICE
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**
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 One size 8 slices	**$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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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**

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

Kids' Menu

ITEM	PRICE
Chicken Fingers and French Fries Faux filet de poulet pané artisanal, accompagné de frites croustillantes. Servis avec une sauce maison légèrement épicée...	**$15.00**
Mozzarella Sticks (8)	**$12.00**
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	**$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 Bindi’s chocolate mousse cup with chocolate shavings and a zabaglione-flavored center	**$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) Bottle.	**$4.75**
Pepsi Can 12 oz can.	**$2.25**
Sprite (2 L) Bottle.	**$4.75**

ITEM	PRICE
Sprite Can 12 oz. Can.	**$2.25**
San Pellegrino 250 Ml Glass bottle.	**$3.50**
Brisk Lemon Iced Tea Can 12 oz. Can.	**$2.25**
Diet Pepsi (2L)	**$4.75**
Diet Pepsi Can 12 oz. Can.	**$2.25**

Calzones & Rolls

ITEM	PRICE
Cheese Calzone Classic calzone filled with ricotta and mozzarella	**$14.00**
Chicken Parm Roll	**$15.00**
Sausage, Peppers and Onions Roll Saucisse savoureuse, poivrons colorés et oignons doux nichés dans une pâte croustillante. Chaque bouchée offre un équili...	**$15.00**

Sides

ITEM	PRICE
Sausage Deux saucisses de porc délicatement sucrées, nappées d'une sauce marinara riche et parfumée.	**$10.00**
Potato Croquettes (3 per order)	**$6.00**
Broccoli Rabe Broccoli rabe leaves sauteed in garlic and oil	**$10.00**
Broccoli Brocoli délicatement sauté à l'ail et à l'huile d'olive.	**$10.00**
String Beans sautéed in garlic & oil	**$10.00**
French Fries	**$6.00**
Spinach Feuilles d'épinards sautées délicatement avec de l'ail parfumé et une touche d'huile d'olive.	**$10.00**
Polenta	**$7.00**
Escarole sautéed in garlic & oil	**$10.00**

Heroes - One Size

ITEM	PRICE
Chicken Parm Hero	**$14.00**
Eggplant Parm Hero	**$14.00**
Meatball Parm Hero	**$15.00**

ITEM	PRICE
Sausage, Peppers and Onions Hero Pain croustillant farci de saucisses juteuses, poivrons colorés et oignons sucrés, le tout sauté à la perfection. Chaque...	**$15.00**
Prosciutto Di Parma, Fresh Mozzarella and Roasted Peppers Hero Fines tranches de prosciutto di Parma enveloppent une généreuse portion de mozzarella fraîche, offrant une douceur laite...	**$16.00**
Grilled Chicken and Broccoli Rabe Hero	**$16.00**
Veal Parm Hero	**$16.00**
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**