



AQUA e VINO

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti

ITEM	PRICE
Spanish Octopus A La Plancha Octopus espagnol, grillé à la perfection, accompagné d'artichauts marinés, poivrons rôtis et câpres croustillants.	\$14.00
Beef Albese, Hearts Of Celery, Shaved Parmigiano, Trifola Aioli Fines tranches de bœuf Albese finement préparées, accompagnées de cœurs de céleri pour une légère fraîcheur croquante. P...	\$15.00
Cauliflower Flan, Parmigiano Fondue, Quail Egg Un flan de chou-fleur léger s'allie à la douceur onctueuse d'une fondue de Parmigiano. Le tout est couronné par l'éclat...	\$12.00
Raviolone, Ricotta Spinach, Egg Surprise, Noisette Butter Un raviolone généreux rempli d'un mélange crémeux de ricotta et d'épinards, dissimulant un jaune d'œuf coulant en son cœ...	\$16.00
Langa La Tur Crostino With radicchio di chioggia salad, truffle vinaigrette.	\$13.00

I Classici

ITEM	PRICE
Antipasto Misto Faux-filet de charcuterie et fromages italiens assortis, olives marinées et légumes grillés, parfait pour partager à deu...	\$16.00

Formaggi

ITEM	PRICE
2 Cheese false	\$10.00
Four Cheeses false	\$18.00

Salumi

ITEM	PRICE
Eggplant Caponata Une harmonie méditerranéenne avec des aubergines délicatement mijotées dans une sauce tomate maison. Rehaussée par des t...	\$12.00
Prosciutto Di Parma 30 Mo. Al Coltello	\$18.00
Giardiniera false	\$10.00
Fra'mani Handcraft Salami Assistez à une expérience authentique avec notre salami fabriqué à la main de Fra'mani. Ce chef-d'œuvre artisanal est dé...	\$16.00
Classic Mortadella Fra'mani false	\$14.00
Chicken Fegatini Truffle Pate' false	\$13.00
Marinated Olives	\$8.00

Contori

ITEM	PRICE
Baby Roasted Potatoes with White Truffle Butter Fines tranches de petites pommes de terre rôties jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et moelleuses à...	\$8.00

ITEM	PRICE
Braised Brussel Sprouts	\$6.00
False	

Polenta Concia	\$6.00
Un riche lit de polenta crémeuse, préparée avec soin et attention. Cuite lentement pour atteindre une douceur onctueuse,...	

Primi

ITEM	PRICE
Aquarello Carnaroli Risotto, Leeks, Bone Marrow Pate	\$20.00
Le risotto Carnaroli d'Aquarello se marie harmonieusement avec la douceur fondante des poireaux et une onctueuse pâte de...	
Home-Made Tagliolini "Mussolini", Butter, Parmigiano, Hen Broth	\$18.00
Lasagna Emiliana, Grass Fed Beef Bolognese, Bechamel Au Gratin	\$19.00
Fines couches de lasagnes généreusement garnies de bolognaise de bœuf nourri à l'herbe, mijotée lentement pour libérer t...	
Idaho Potato Gnocchi, Castelmagno Cheese Fonduta	\$21.00
De tendres gnocchis de pommes de terre de l'Idaho nichent dans une fonduta veloutée de fromage Castelmagno. L'harmonie d...	

Secondi

ITEM	PRICE
Veal Entrecote In Padella	\$30.00
Veau entrecôte grillé accompagné d'une sauce demi-glace parfumée au laurier et de légumes-racines.	
Baccala, Salted Cod, Sweet Onion Tomato Sauce, Polenta Crostini	\$26.00
Poêlé avec soin, le baccala salé dévoile sa texture ferme et savoureuse. Accompagné d'une sauce tomate aux oignons doux...	
Salem Hills Farm Angus Beef Brisket Brasato, Soft Polenta	\$29.00
With chanterelle mushroom, yellow soft polenta.	
Pan-Fried Salem Hills Farm Chicken "My Nonna Style"	\$24.00
Faux filet de poulet de la ferme Salem Hills poêlé, accompagné d'une salade de roquette fraîche et relevé d'un trait de...	
Oven Roasted Branzino Ligurian Style, Seasonal Vegetables	\$32.00
Branzino rôti au four à la ligurienne, accompagné de légumes de saison. Ce poisson est délicatement enrobé d'huile d'oli...	