

pricelisto

aria
TUSCAN GRILL

Aria Tuscan Grill

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti/Insalata

ITEM	PRICE
6 Tomato Braised Meatballs Pecorino, Fresh Herbs	\$10.00
9 Tomato Braised Meatballs Pecorino, Fresh Herbs	\$14.00
Burrata Grilled Paesano, Black Olive Tapenade, Tomato, EVOO, Balsamic	\$14.00
Caesar Romaine, Radicchio, Pecorino, Pine Nuts, Grated Hard Egg, Toasted Bread Crumbs, Creamy Parmesan Dressing, White Anchovie...	\$10.00
Cheese + Meat Board Un plateau généreux de Sottocenere, Gorgonzola Dolce et Robiola, complété par notre gelato au Parmigiano fait maison. Ac...	\$25.00
Fall Squash Bisque Velouté de courge d'automne préparé avec du butternut rôti, parsemé de graines de courge épicées et arrosé d'huile d'oli...	\$12.00
Fritto Misto Calmars, crevettes et huîtres croustillants accompagnés de chili Fresno mariné et citron grillé, servis avec une aioli a...	\$18.00
Lamb Arrosticini Grilled Leg of Lamb Skewer, Marsala, Pine Nut Gremolata	\$15.00
PEI Mussels al Forno White Wine, Fennel, Garlic	\$12.00
Caramelized Gnocchi Gnocchi dorés accompagnés de prosciutto di Parma, poire juteuse, et gorgonzola crémeux, arrosés d'une touche subtile d'h...	\$12.00

Pizzas

ITEM	PRICE
Margherita Napoletana Pizza Tomato, Buffalo Mozzarella, Fresh Basil, EVOO	\$16.00
Bianca Pizza House Made Sausage, Fresh Ricotta, Fennel Pollen, Mozzarella, Red Onion	\$16.00

Primi

ITEM	PRICE
Cacio e Pepe Carbonara House Made Rigatoni, Crisp Guanciale, Pecorino, Cracked Pepper	\$19.00
Pasta al Nero Shrimp, Broccoli Rabe, Spicy Calabrian Nduja Sausage, San Marzano Tomatoes, Orecchiette	\$28.00
Spinach and Ricotta Ravioli Raviolis farcis aux épinards et ricotta, accompagnés de courge musquée, nappés de beurre noisette, et garnis de gremolat...	\$24.00
Tagliatelle alla Bolognese Rubans de tagliatelle façonnés à la main, mariés à une sauce riche alliant bœuf, veau et porc. Parsemés de ricotta crème...	\$23.00
Penne a la Vodka Penne enrobé d'une sauce crémeuse à la tomate et à la vodka, parsemé de ricotta fraîche.	\$16.00
Roasted Red Pepper Spaghetti Braised Short Rib Ragout, Shaved Parmigiano	\$19.00
Grandma B's Lasagna Bolognese Sauce, Besciamella, Basil	\$18.00

Secondi	
ITEM	PRICE
Braised Lamb Shank Faux filet d'agneau cuit lentement, niché sur un lit de polenta crémeuse au mascarpone, accompagné de carottes tricolore...	\$28.00
Braised Rabbit Leg Cacciatore Chef Alex's Signature, Capers, Cremini Mushrooms, Potato Dumplings, Get It While It Lasts!	\$30.00
Grilled 12 oz. Bone-In Veal Chop Porcini Mushroom Risotto, Shaved Grana Padano	\$40.00
Grilled Swordfish Épaisse tranche d'espadon grillée accompagnée de haricots Gigante et de chou frisé parfumé, lentement braisé avec du spe...	\$32.00
Pan Seared Wester Ross Salmon Roasted Root Vegetables, Pearl Onions, Preserved Lemon Jam	\$26.00
Crispy Chicken Parmigiana Mozzarella fraîche fondue sur un poulet croustillant, nappé d'une riche sauce marinara. Servi avec des capellini délicat...	\$23.00
Dolci	

ITEM	PRICE
Flourless Chocolate Torta Cerises Amarena, mousse de citrouille, crumble de biscuits au gingembre.	\$10.00
Seasonal Fruit Crostata Croûte rustique préparée sur commande, garnie de ricotta fouettée et de noisettes confites croquantes.	\$10.00
Tiramisu Lady Fingers, Mascarpone Crema, Espresso Whipped Cream, Espresso Bark, Lady Finger Crumble	\$8.00