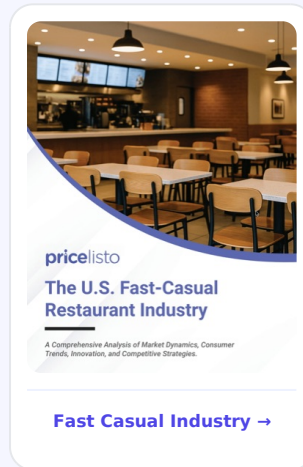




## Bacaro

Menu Prices — August 22, 2026

### Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Hot Appetizers

| ITEM                                                                                                                                                                               | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Arancini</div> <div>Risotto croustillant enrobé de chapelure, garni de mozzarella fondante, parsemé de balsamique vieilli et relevé d'une po...</div>                         | \$8.00  |
| <div>Bolognese Stuffed Fried Olives</div> <div></div>                                                                                                                              | \$7.00  |
| <div>Trippa alla Fiorentina with Crispy Polenta</div> <div></div>                                                                                                                  | \$8.00  |
| <div>Tuscan Ribollita Soup</div> <div>Italian vegetable &amp; bread soup with white beans, Tuscan kale, Parmigiano-Reggiano, Ciacci Tuscan olive oil</div>                         | \$14.00 |
| <div>Wood-Grilled Crispy Baby Octopus</div> <div>Petites pieuvres grillées au feu de bois avec une touche croustillante, accompagnées de légumes verts légèrement flétris...</div> | \$24.00 |
| <div>Roasted Narragansett Littlenecks</div> <div>Littlenecks Narragansett rôties avec votre préparation préférée. Optez pour une délicieuse combinaison de pomodoro San M...</div> | \$16.00 |

Grilled Pizza

| ITEM                                                                                                                                                               | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Pizza Margherita</div> <div>Tomato, basil, and two cheeses. Serves two to four people. Due to the thinness of our wood-grilled pizza, you may prefer...</div> | \$25.00 |
| <div>Pizza Pepperonata</div> <div>san marzano pomodoro, 2 cheeses, roasted sweet red pepper sauce</div>                                                            | \$26.00 |
| <div>Pizza with Prosciutto di Parma and Wild Arugula</div> <div>False</div>                                                                                        | \$26.00 |
| <div>Pizza with Roasted Pumpkin and Spicy Infused Olive Oil</div> <div>tomato, 2 cheeses</div>                                                                     | \$26.00 |
| <div>Pizza Bianca</div> <div>Un fromage de lait de chèvre velouté se marie à des oignons doucement caramélisés, agrémenté par une touche de romarin f...</div>     | \$26.00 |

Salads

| ITEM                                                                                                                                                                                                                       | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Bacaro Autumn “Roots” Salad</div> <div>An assortment of carrot, golden beet, celery root, parsnips, Westport turnips &amp; sun chokes tossed in an apple cider, lo...</div>                                           | \$16.00 |
| <div>Rosé-Poached Pear Stuffed with Gorgonzola Picante</div> <div>Poire pochée au rosé, généreusement farcie de gorgonzola picante, reposant sur un lit de prosciutto di Parma. Relevée de...</div>                        | \$16.00 |
| <div>Smoked Prosciutto with Sliced Fresh Mushroom and Gulf White Shrimp Salad</div> <div>Un mélange savoureux de prosciutto fumé couplé à des champignons frais découpés. Des crevettes blanches du Golfe accompa...</div> | \$17.00 |
| <div>Squid and Octopus Salad with Fire-Roasted Bell Peppers</div> <div>Un mariage savoureux de calmar et de pieuvre, accompagné de poivrons grillés au feu pour une touche fumée. Le croquant d...</div>                   | \$16.00 |
| <div>Sweet Apples and Spicy Arugula with Paper Thin Slices of Fennel Salumi</div> <div>Tranches de pommes dorées, roquette piquante et fines lamelles de salumi de fenouil, agrémentées de jus de citron frais,...</div>   | \$16.00 |
| <div>Italian Buffalo Mozzarella and Prosciutto di Parma</div> <div>Feuilles de prosciutto di Parma déposées sur une couche de mozzarella de bufflonne, accompagnées de poivrons rouges gril...</div>                       | \$16.00 |
| <div>Traditional Caesar Salad</div> <div>With grilled garlic crouton. Pasteurized egg, lemon, Tuscan olive oil, wine vinegar, pecorino romano, and black pepper.</div>                                                     | \$15.00 |
| <div>Mixed Organic Lettuce from Baby Greens Farm</div> <div>With choice of dressing below.</div>                                                                                                                           | \$14.00 |

Bacaro Salumeria

| ITEM                                                                                                                        | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| N.E. Wild Boar                                                                                                              | \$9.00  |
| Prosciutto di San Daniele                                                                                                   | \$10.00 |
| Jambon affiné de San Daniele, directement d'Italie, offrant une saveur subtilement salée. Accompagné de pain frais et de... |         |
| Prosciutto di Parma                                                                                                         | \$8.00  |
| Un jambon délicatement salé et sucré, originaire de Parme en Italie, accompagné de pain frais et de cornichons croquants... |         |
| Bresaola                                                                                                                    | \$10.00 |
| Air-dried, seasoned beef drizzled with Tuscan olive oil, fresh lemon, and black pepper. Served with fresh bread.            |         |
| Finocchiona                                                                                                                 | \$9.00  |
| Sweet salumi scented with fennel. Served with fresh bread and cornichons.                                                   |         |
| Sweet Soppressata                                                                                                           | \$7.00  |
| Italian salami. Served with fresh bread and cornichons.                                                                     |         |
| Spicy Soppressata                                                                                                           | \$7.00  |
| Spicy. Italian salami. Served with fresh bread and cornichons.                                                              |         |
| Speck                                                                                                                       | \$7.00  |
| Un salami italien légèrement fumé, accompagné de pain frais et de cornichons croquants.                                     |         |
| Genoa Salame                                                                                                                | \$7.00  |
| Salami piquant séché à l'air, accompagné de pain frais et de cornichons croquants.                                          |         |
| Mortadella                                                                                                                  | \$7.00  |
| Tranches moelleuses de mortadelle, symbole de la charcuterie de Bologne, accompagnées de pain frais et de petits cornich... |         |

Bacaro Formaggi

| ITEM                                                                                                                        | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bastardo del Grappa                                                                                                         | \$10.00 |
| Pasteurized , semi soft cow's milk cheese from Veneto                                                                       |         |
| Buffalo Mozzarella                                                                                                          | \$10.00 |
| Fresh, buffalo milk mozzarella from Campania.                                                                               |         |
| Burrata                                                                                                                     | \$8.00  |
| Boule de mozzarella farcie à la crème, fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé, directement du Vermont, tout en r... |         |
| Delmonico Provolone                                                                                                         | \$12.00 |
| Unpasteurized cow's milk, semi-hard. Buttery, spicy and sweet from Naples.                                                  |         |
| Fresh Ewe's Milk Feta                                                                                                       | \$7.00  |
| Arrosé de vinaigre balsamique vieilli, huile d'olive Ciacci et parfumé au romarin.                                          |         |
| Podda Classico                                                                                                              | \$8.00  |
| Pasteurized ,firm, sheep and cows milk cheese from Sardinia . Sharp, slightly pungent taste with a rounded finish           |         |
| Robiola Due Latte                                                                                                           | \$10.00 |
| Pasteurized soft ripened cow and sheep's milk cheese from Piedmont.                                                         |         |
| Tarantaise                                                                                                                  | \$10.00 |
| Élaboré à partir de lait de vache biologique non pasteurisé, ce fromage semi-ferme de style alpin séduit avec ses arômes... |         |
| Parmigiano-Reggiano                                                                                                         | \$8.00  |
| Fromage affiné en provenance de Parme, fabriqué avec du lait de vache non pasteurisé et vieilli pendant 24 mois. Accompa... |         |
| Gorgonzola Piccante DOP                                                                                                     | \$8.00  |
| Pasteurized cow's milk, soft, mountain version, and spicy marbled Bleu cheese from Lombardy. Served with spiced nuts and... |         |
| Taleggio                                                                                                                    | \$7.00  |
| Pasteurized cow's milk, nutty, semi-soft, and from Lombardy. Served with spiced nuts and house made jams. Cow's milk che... |         |

| ITEM                                                                                                                                                                        | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Caciocavallo Silano DOP</b><br>Fromage au lait de vache pasteurisé originaire du Molise, vieilli plus de 90 jours. Accompagné de noix épicées et de con...               | \$7.00  |
| <b>Belgioso Provolone</b><br>Lait de vache pasteurisé affiné pendant 18 mois, offrant un goût prononcé. Originaire de Cremona, ce fromage est accompa...                    | \$7.00  |
| <b>Piave Vecchio</b><br>Pasteurized cow's milk cheese, aged from the Veneto. Served with spiced nuts and house made jams.                                                   | \$7.00  |
| <b>Fresh Buffalo Mozzarella</b><br>Mozzarella di bufala fraîche provenant de Campanie, élaborée avec du lait de vache pasteurisé. Accompagnée de noix épicé...              | \$10.00 |
| <b>Ubrico di Raboso “Drunken Cow Cheese”</b><br>Semi – hard raw cow's milk cheese. Barolo soaked rind gives this cheese a dark fruit flavor with a peppery finish from t... | \$12.00 |

Hot Cicchetti (Italian Tapas)

| ITEM                                                                                                                                                                                                | PRICE  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Bolognese-Stuffed Fried Olives</b>                                                                                                                                                               | \$7.00 |
| <b>Burrata Frito</b><br>breaded & lightly fried burrata cheese with San Marzano pomodoro                                                                                                            | \$9.00 |
| <b>Crispy Glazed Pork Belly</b><br>Faux.                                                                                                                                                            | \$8.00 |
| <b>Crispy Polenta and Buffalo Mozzarella Wrapped with Speck</b><br>Polenta préparée à la perfection pour obtenir une texture dorée et croustillante, agrémentée de mozzarella di bufala qui...      | \$8.00 |
| <b>Eggplant “Palmigiano</b><br>Fines tranches d'aubergines croustillantes enveloppées de mozzarella di bufala fondante, accompagnées d'une sauce tomate...                                          | \$8.00 |
| <b>Fried Smelts with Soar and Lemony Aioli</b><br>De petits poissons frits délicatement dorés, croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, accompagnés de smelts...                       | \$8.00 |
| <b>Gorgonzola Piccante-Stuffed Dates Wrapped in Smoked Pancetta</b><br>Un cœur de gorgonzola piccante, riche et crémeux, rencontre la douceur naturelle des dattes. Enveloppées délicatement da...  | \$8.00 |
| <b>Pan-Seared Duck Breast on Toasted Brioche with House Made Jam</b><br>Une poitrine de canard saisie à la poêle, tendre et juteuse, repose fièrement sur une brioche grillée à souhait. Le tout... | \$8.00 |
| <b>Pan-Seared Sausage Trio with Spicy Mustard, Grain Mustard and Fresh Grated Horseradish</b>                                                                                                       | \$8.00 |
| <b>Panini</b><br>Prosciutto di San Daniele délicatement pressé entre deux tranches de pain grillé, accompagné de fromage Taleggio fondant...                                                        | \$9.00 |
| <b>Wood-Grilled Polenta with Caramelized Onions and Guanciale</b>                                                                                                                                   | \$9.00 |

Cold Cicchetti (Italian Tapas)

| ITEM                                                                                                                                                                   | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Toasted Walnut-Raisin Bread with Gorgonzola Picante</b><br>Drizzled with local wildflower honey.                                                                    | \$12.00 |
| <b>Speck Wrapped Buffalo Mozzarella</b><br>Boules de mozzarella de bufflonne enrobées de speck fumé, accompagnées de brins de romarin frais, d'huile d'olive toscan... | \$7.00  |
| <b>Roasted Red Peppers Agro Dolce in Balsamic Vinegar</b><br>Served with fresh bread.                                                                                  | \$5.00  |
| <b>Marinated Artichokes with Fresh Herbs</b><br>Cœurs d'artichaut marinés aux herbes fraîches, accompagnés de pain croustillant.                                       | \$6.00  |
| <b>Crimini Mushrooms</b><br>Marinated in virgin olive oil, basil, thyme, and garlic. Served with fresh bread.                                                          | \$6.00  |

| ITEM                                                                                                                                                     | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Sicilian Eggplant Caponata</b><br>Eggplant salad with olives, onions, capers, garlic, and tomato. Served with fresh bread.                            | \$5.00  |
| <b>Cipollini Onions Agro Dolce</b><br>Oignons cipollini mijotés dans du vinaigre et du vin rouge, mariant douceur et acidité. Accompagnés de pain frais. | \$5.00  |
| <b>Chickpea Puree with Fresh Rosemary</b><br>Purée de pois chiches agrémentée de romarin frais, accompagnée de pain tout juste sorti du four.            | \$5.00  |
| <b>Country-Style Pork Pate with Pistachios</b><br>Whole-grain and dijon mustard, cornichons, honeyed onions, toasted crostini.                           | \$10.00 |
| <b>Sweet White Anchovies from Venice</b><br>Anchois blancs de Venise, agrémentés de citron frais et d'huile d'olive toscane. Accompagnés de pain frais.  | \$6.00  |

### Crostini E Bruschetta

| ITEM                                                                                                                                                                           | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Crostini with Pan-Seared Beef Tenderloin</b><br>Tranches de filet de bœuf saisies à la poêle reposent sur des crostinis croustillants, accentuées par une onctueuse crèm... | \$12.00 |
| <b>Crostini with Olive Tapenade</b>                                                                                                                                            | \$7.00  |
| <b>Crostini with Local Wild Flower Honey and Prosciutto di Parma</b>                                                                                                           | \$9.00  |
| <b>Traditional Bruschetta</b><br>Pain grillé frotté à l'ail, arrosé d'huile d'olive extra vierge et saupoudré de sel.                                                          | \$7.00  |
| <b>New World Bruschetta</b><br>Buffalo Mozzarella crémeuse, poivrons rouges rôtis avec un équilibre sucré-acide, et roquette sauvage.                                          | \$10.00 |

### Piadina

| ITEM                                                                                                                                               | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Ceci Piadina</b><br>Fine tranche de pain plat préparée sur le gril au feu de bois, accompagnée d'une purée de pois chiches. Garnie de croust... | \$12.00 |

### Bacaro Olives

| ITEM                                                                                                                                                                     | PRICE  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Green Castelvetro Olives from Puglia</b>                                                                                                                              | \$5.00 |
| <b>Taggiasca Olives from Liguria</b>                                                                                                                                     | \$5.00 |
| <b>Green Cerignola Olives from Puglia</b><br>Olives vertes Cerignola de Pouilles, charnues et croquantes, apportent une douceur irrésistible à chaque bouchée. Récolt... | \$5.00 |
| <b>Black Cerignola Olives from Puglia</b><br>Fausses Cerignola noires de Puglia, charnues et gourmandes, provenant directement du sud de l'Italie. Ces olives généreu... | \$5.00 |
| <b>Black Gaeta Olives from Lazio</b>                                                                                                                                     | \$5.00 |
| <b>Tournant Olives from France</b>                                                                                                                                       | \$5.00 |
| <b>Assorted Olives</b><br>false                                                                                                                                          | \$6.00 |
| <b>Spiced Assortment of Olives</b><br>Un mélange d'olives soigneusement marinées avec une sélection de fines herbes et épices méditerranéennes. Notes d'agrumes...       | \$6.00 |

Pasta

| ITEM                                                                                                                                                                                                                  | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Baked Gratin of Pasta with Pumpkin and Smoked Pancetta</b></div> <div>Cream, parmigiano-reggiano, mozzarella, ricotta, fontal, tomato, fresh parsley</div>                                                    | \$26.00 |
| <div><b>Garganelli alla Sorrentina</b></div> <div>Pan-roasted eggplant, torn mozzarella, Summer cherry tomatoes, Ciacci Tuscan olive oil, fresh basil, Parmigiano-Reggiano</div>                                      | \$26.00 |
| <div><b>Linguine “Siciliano”</b></div> <div>Un assortiment de fruits de mer se mêle dans une sauce aglio-olio relevée de menthe fraîche, le tout arrosé d'huile d'ol...</div>                                         | \$27.00 |
| <div><b>Orecchiette with Roasted Brussel Sprouts and Smoked Pancetta</b></div> <div>Orecchiette agrémentées de choux de Bruxelles rôtis et pancetta fumée, garnies d'un généreux éclat de poivre noir fraîch...</div> | \$26.00 |
| <div><b>Pappardelle with Roasted Pumpkin</b></div> <div>Pasta pappardelle accompagnée de tapenade d'olives et romarin, parsemée de Parmigiano-Reggiano.</div>                                                         | \$26.00 |
| <div><b>Riso Con i Funghi under a White Truffle-Scented Egg</b></div> <div>Risotto crémeux infusé au bouillon de porcini, accompagné d'un assortiment de champignons automnaux. Une touche de Parmi...</div>          | \$35.00 |
| <div><b>Spaghettini in an Autumn Green Tomato Sauce Showered with Heirloom Cherry Tomatoes and Micro Greens</b></div> <div>shaved pecorino toscano, Ciacci Tuscan olive oil</div>                                     | \$26.00 |
| <div><b>Trenne in a Spicy Pepper Sauce with Fresh Local Tomatoes</b></div> <div>Parmigiano-Reggiano, virgin olive oil, fresh parsley</div>                                                                            | \$26.00 |
| <div><b>Rigatoni with Veal Bolognese (Extra Parmigiano-Reggiano)</b></div> <div>Parmigiano-Reggiano and San Marzano tomatoes.</div>                                                                                   | \$27.00 |
| <div><b>Rigatoni with Veal Bolognese (Gluten Free Pasta (Quinoa))</b></div> <div>Rigatoni sans gluten, préparée avec des pâtes de quinoa, enrobée d'une riche sauce bolognaise de veau. Accompagnée de to...</div>    | \$26.00 |
| <div><b>Rigatoni with Veal Bolognese (No Cheese)</b></div> <div>Parmigiano-Reggiano and San Marzano tomatoes.</div>                                                                                                   | \$26.00 |
| <div><b>Pasta Con I Funghi (Extra Parmigiano-Reggiano)</b></div> <div>Fresh egg tagliatelle in rich European-style butter with Parmigiano-Reggiano, white truffle-scented egg, mushroom duxell...</div>               | \$27.00 |
| <div><b>Pasta Con I Funghi (Gluten Free Pasta (Quinoa))</b></div> <div>Des savoureux rubans de pasta au quinoa sans gluten s'enrobent dans du beurre à l'européenne, accompagnés de parmesan Pa...</div>              | \$26.00 |
| <div><b>Pasta Con I Funghi (No Cheese)</b></div> <div>Tagliatelle d'œufs frais baignées dans du beurre à l'européenne, agrémentées d'un œuf infusé à la truffe blanche, de dux...</div>                               | \$26.00 |

Seafood

| ITEM                                                                                                                                                                                                    | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Pan-Seared George’s Bank Sea Scallops</b></div> <div>Scallops poêlés avec champignons, romarin et ail doux, rehaussés d'un filet de balsamique vieilli. Servis sur une purée...</div>           | \$30.00 |
| <div><b>Wood Grilled Swordfish in the Style of Liguria</b></div> <div>Filet de poisson-épée grillé au bois, accompagné de tomates San Marzano juteuses, origan frais, olives Taggiasca, câpres...</div> | \$35.00 |
| <div><b>Cioppino</b></div> <div>Un délicat ragoût italien regorgeant de pétoncles, palourdes, calmars, crevettes et poissons, mijoté dans une sauce de t...</div>                                       | \$35.00 |
| <div><b>Baked “Pesci del Giorno”</b></div> <div>Spinaci sautés avec pancetta et beurre citronné.</div>                                                                                                  | \$35.00 |

Meats

| ITEM                                                                                                                                                                           | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>*Wood-Grilled Beef Tenderloin in the Style of the Vintner</b></div> <div>Roasted cabernet grape &amp; shallot chutney, fresh thyme, wild rocket, mashed potatoes</div> | \$40.00 |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pan-Seared Duck Breast and Confit of Duck Leg</b>                                                                        | <b>\$35.00</b> |
| Roasted figs drizzled with aged balsamic vinegar, dried figs, mixed organic greens from Baby Greens Farm & gorgonzola pi... |                |
| <b>Wood-Grilled Italian Sausages with Truffled Burrata Creamy Polenta</b>                                                   | <b>\$30.00</b> |
| Creamy burrata, mushroom, mixed organic greens in balsamic vinaigrette                                                      |                |
| <b>Wood-Grilled NY Strip</b>                                                                                                | <b>\$45.00</b> |
| Faux filet NY grillé au feu de bois, servi avec des pommes de terre en purée onctueuse et accompagné d'un jus légèrement... |                |
| <b>Wood-Grilled Pork Chop with Green Tomato “Chow Chow”</b>                                                                 | <b>\$35.00</b> |
| Green tomato agro dolce, creamy mashed potatoes                                                                             |                |
| <b>Wood-Grilled Spareribs “Scottadito”</b>                                                                                  | <b>\$30.00</b> |
| Roasted Westport turnip & butternut squash, sweet and spicy pan drippings, fresh rosemary, Tuscan olive oil, mixed organ... |                |
| <b>Entrée of Assorted Seasonal Roasted and Grilled Vegetables</b>                                                           | <b>\$30.00</b> |
| Il n'y avait que des salades de légumes composées et des marinades maison.                                                  |                |
| <b>Crispy Chicken Over Pasta Fagioli</b>                                                                                    | <b>\$30.00</b> |
| Poulet croustillant posé sur des pâtes Fagioli, la richesse des nouilles au beurre se mêle au caractère du Parmigiano-Re... |                |
| <b>Pan-Roasted Chicken "Marsala"</b>                                                                                        | <b>\$30.00</b> |
| Poulet poêlé aux champignons variés, accompagné de purée de pommes de terre onctueuse, servi avec un assortiment de mesc... |                |

Contorni

| ITEM                                                                                                                        | PRICE         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Creamy Mashed Red Bliss Potatoes</b>                                                                                     | <b>\$9.00</b> |
| <b>Creamy Polenta</b>                                                                                                       | <b>\$9.00</b> |
| false                                                                                                                       |               |
| <b>Wood-Grilled Local Eggplant</b>                                                                                          | <b>\$9.00</b> |
| Tranches d'aubergines grillées au feu de bois, relevées de sel marin et arrosées d'huile d'olive, garnies de menthe fraî... |               |
| <b>Pan-Roasted Broccoli Rabe</b>                                                                                            | <b>\$9.00</b> |
| Sea salt, Tuscan olive oil, garlic, and hot pepper.                                                                         |               |
| <b>Roasted Beets</b>                                                                                                        | <b>\$9.00</b> |
| Grated orange zest and pistachios                                                                                           |               |
| <b>Roasted Native Cauliflower</b>                                                                                           | <b>\$9.00</b> |
| Olive oil, garlic, anchovy, hot pepper, sea salt, parsley.                                                                  |               |

Dolci

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Caramelized Mission Fig Upside-Down Cake</b>                                                                             | <b>\$14.00</b> |
| Gâteau renversé aux figues de Mission caramélisées, accompagné de glace à la crème fraîche, nappé de caramel délicatemen... |                |
| <b>Warm Fig Tart and Robiola Due Latte</b>                                                                                  | <b>\$22.00</b> |
| Sweet fig tart with creamy cow and goat’s milk cheese drizzled with local wild flower honey                                 |                |
| <b>Warm Native Apple Crisp Tart</b>                                                                                         | <b>\$18.00</b> |
| Rustic tart with a mix of Empire & Honeycrisp apples vanilla crème anglaise                                                 |                |
| <b>Warm Pear and Walnut Crisp Tart for Two</b>                                                                              | <b>\$18.00</b> |
| Fausse.                                                                                                                     |                |
| <b>Salted Chocolate Caramel Tart</b>                                                                                        | <b>\$14.00</b> |
| Chocolate pastry filled with dulce de leche, topped with dark chocolate ganache, and Malden sea salt.                       |                |
| <b>Bella’s Original Bombellini</b>                                                                                          | <b>\$10.00</b> |
| Petits beignets chauds garnis de crème pâtissière chocolatée parfumée à la noisette, saupoudrés de sucre glace.             |                |

Drinks

| ITEM                                                 | PRICE   |
|------------------------------------------------------|---------|
| <div>2017 Bacaro Nero d'Avola</div> <div>false</div> | \$34.00 |
| <div>2018 La Battistina Gavi</div> <div>false</div>  | \$38.00 |
| Acqua Panna Spring Water (1 L)                       | \$6.00  |
| San Pellegrino (1 L)                                 | \$6.00  |
| San Pellegrino (500 ML)                              | \$4.00  |
| San Pellegrino Aranciata                             | \$3.00  |
| San Pellegrino Limonata                              | \$3.00  |
| <div>Coca Cola Classic</div> <div>false</div>        | \$3.00  |
| Diet Coca Cola                                       | \$3.00  |