



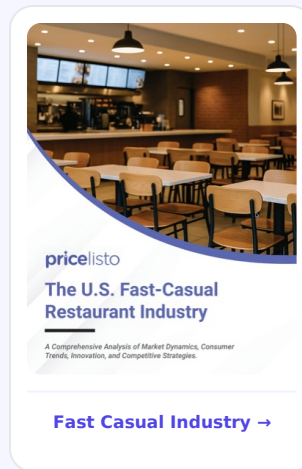
Birroteca

Birroteca

Menu Prices — October 25, 2026

Birroteca menu with prices in United States, updated October 2019: 110 items across 10 categories, prices from \$5.00 to \$38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Birroteca Menu with Prices (United States)

Birroteca menu with prices in United States, updated October 2019: 110 items across 10 categories, prices from \$5.00 to \$38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/birroteca

Menu categories: Mains · Pasta & Entrees · Pizza · Vegetables · Salads · Appetizers · Desserts · Family Platters · Pasta and Risotto · Bruschetta

Mains

ITEM	PRICE
Duck Duck Benedict Un confit de canard se marie délicieusement avec une tranche de ciabatta croustillante, accompagné d'un agro dolce légèr...	\$17.00
Coppa Eggs Benedict Arugula & Pickled Fennel Salad, Hollandaise	\$16.00
Shrimp & Polenta Crevettes rouges à l'ail, mozzarella fondante, pancetta croustillante, deux œufs pochés, feuilles de choux de Bruxelles...	\$18.00
Birro Brunch Pizza Fausse	\$19.00
Vegetable Omlette Brunch Potatoes, Ciabatta Toast	\$15.00
Cured Salmon Benedict Saumon mariné au basilic, œufs pochés, épinards, sauce hollandaise, servi sur ciabatta avec pommes de terre brunch.	\$18.00
Sea Bass Filet de bar servi sur un lit de hash de chou-fleur et pommes de terre, rehaussé d'une huile d'olive espagnole non filtr...	\$36.00
Crispy Whole Duck Agro Dolce Faux-filet croustillant entier servi avec des pommes de terre rôties, une poignée de roquette poivrée et du fenouil mari...	\$36.00
Butternut Squash Agnolotti Profondément parfumée de beurre noisette à la sauge, chaque bouchée d'agnolotti est accentuée par des champignons shiita...	\$24.00

Pasta & Entrees

ITEM	PRICE
Handmade Pappardelle Wild boar bolognese and parmesan.	\$23.00
Orecchiette Saucisse artisanale mélangée à du brocoli rabe dans une sauce marinara, le tout parsemé de parmesan râpé.	\$19.00
Yellow Squash "Pappardelle" Rubans de courge jaune parsemés de champignons shiitake, nappés d'une sauce bolognaise aux tomates cerises. Le tout est...	\$19.00
Risotto Duck Liver, Pancetta, Parmesan, Melted Cherry Tomatoes	\$19.00
Spaghetti con Polpette Marinara onctueuse, saupoudrée de parmesan savoureux, accompagne des boulettes de viande tendres, posées sur un lit de s...	\$17.00
Butternut Squash Agnolotti (Pasta & Entrees) Pâtes farcies de courge musquée, servies avec un beurre noisette parfumé à la sauge et des champignons shiitake savoureux...	\$24.00
Gnocchi Gorgonzola Cream, Candied Walnuts	\$21.00

Pizza

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

Puttanesca Pizza	\$22.00
Saucisse au fenouil, pancetta croustillante, olives noires salées, câpres acidulées, fontina, asiago et une touche de fl...	
Spicy Italian Pizza	\$23.00
Capicola, calabrese, nduja, asiago and fontina, and red pepper flakes.	
Mushroom Pizza	\$21.00
Cremini, Shiitake, Oyster & Portabella Mushrooms, Taleggio, and Rosemary Oil.	
The New Yorker	\$23.00
Du saumon fumé accompagné de tomates fraîches, de câpres, d'oignons rouges, associés à du fromage à la crème onctueux et...	
Honey Belly Pizza	\$24.00
Sur un lit de porc effiloché, des saveurs s'entrelacent avec le crémeux de l'asiago et le fondant de la fontina. Les oig...	
White Sausage Pizza	\$20.00
Saucisse au fenouil, rapini croquant, poivrons rouges rôtis, ricotta crémeuse, asiago et fontina fondants.	
Cipolla Pizza	\$20.00
Oignons caramélisés, saucisse, pancetta, asiago et fromage fontina se marient sur une fine croûte cuite au four.	
Duck Duck Goose Pizza	\$23.00
Confit de canard, confiture de figue et oignon, réduction balsamique, fromages fontina et asiago, œuf de cane.	
Formaggio Pizza	\$20.00
Mozzarella, Asiago & Fontina, Gorgonzola, Sage, Honey, Candied Walnuts	
Margherita Pizza	\$18.00
Une base de pâte fine nappée de sauce tomate, recouverte de mozzarella fondante et parsemée de feuilles de basilic frais...	
Prosciutto Pizza	\$23.00
Fines tranches de prosciutto reposent sur un lit de mozzarella fondante, accompagnées de tomates savoureuses et d'une sa...	
Spicy Fennel Sausage Pizza	\$19.00
Une base de tomate bien relevée accueille du mozzarella fondant, accompagnée de champignons et saupoudrée généreusement...	
Shrimp Pizza	\$23.00
White Pesto, Castelvetrano Olives, Wild Mushrooms	
Spicy Veggie Pizza	\$19.00
Champignons sauvages rôtis, chou frisé, piments calabrais, fromages asiago et fontina	

Vegetables

ITEM	PRICE
Crispy Cauliflower	\$12.00
Chou-fleur croustillant, accompagné d'un pesto aux herbes et d'une onctueuse aioli à l'ail noir, le tout enrobé d'une fi...	
Warm Red Bliss Potato Salad	\$10.00
Fines tranches de pommes de terre Red Bliss chaudes accompagnées de câpres salées, d'olives Gaeta riches en goût, d'une...	
Brussel Sprouts	\$13.00
Choux de Bruxelles croustillants rehaussés d'une onctueuse aïoli à l'ail noir et d'une touche d'huile de chili subtileme...	

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad	\$13.00
Faux	
Arugula Salad	\$11.00
Pickled Fennel, Parmesan, Kalamata Olives	
Chopped Salad	\$14.00
Un mélange croquant de romaine et radicchio se marie avec des olives savoureuses et des tomates fraîches. Ajoutez-y des...	

ITEM	PRICE
Kale Salad	\$13.00
Feuilles de chou frisé mélangées à des raisins dorés, des pignons croquants, des pommes fraîches et du fenouil mariné. L...	

Appetizers

ITEM	PRICE
Burrata Bruschetta	\$12.00
Melted Tomatoes, Basil, EVOO	
Marinated Olives (Appetizers)	\$5.00
Oranges, Chili Flake, Garlic	
Mussels	\$14.00
Moules nappées d'un bouillon parfumé à l'ail et au vin blanc, accompagnées de croûtons croustillants.	
Crispy Spiced Chick Peas	\$7.00
Chickpeas croustillants enrobés de saveurs relevées de chili, adoucies par une touche de sucre et équilibrées avec une p...	
Charcuterie 3 Selections	\$15.00
Chef's selection of three cheeses & meats	
Calamari alla Plancha	\$15.00
Calamars grillés accompagnés de zestes de citron, de l'ail parfumé, et des câpres pour une touche d'acidité.	
Marinated Olives	\$5.00
Une sélection d'olives marinées avec des zestes d'orange, rehaussée d'une touche de flocons de piment et d'ail parfumé.	
Mussels (Appetizers)	\$14.00
Moules cuites à la vapeur avec une infusion de vin blanc et d'ail, accompagnées de croûtons croustillants.	
Meatballs	\$11.00
Boulette de viande avec ricotta maison nappée de sauce tomate.	
Meatballs (Appetizers)	\$11.00
House ricotta and tomato sauce.	
Burrata & Beets	\$12.00
Roquette poivrée, noisettes croquantes, et figue agro dolce accompagnent élégamment notre crémeuse burrata et betteraves...	
Charcuterie 5 Selections	\$22.00
Un assortiment choisi par le chef comprenant cinq variétés de fromages et charcuteries.	
Burrata & Beets (Appetizers)	\$12.00
Une assiette réunissant la fraîcheur des betteraves et la douceur crémeuse de la burrata. Accompagnée de roquette poivrée...	
Warm Goats Milk Ricotta	\$12.00
``false``	
Charcuterie 3 Selections (Appetizers)	\$15.00
Une sélection soigneusement choisie de trois fromages affinés et viandes artisanales.	
Prosciutto Brushetta	\$14.00
Un lit de roquette accompagne des rubans de prosciutto, garni de copeaux de parmesan et relevé par une touche d'aioli ci...	

Desserts

ITEM	PRICE
Italian Kit Kat	\$9.00
Succulente combinaison de chocolat noir croquant et de truffe chocolatée onctueuse, accompagnée d'une mousse de noisette...	
Chocolate Truffle Torte	\$9.00
Un riche gâteau au chocolat sans farine accompagné d'une sauce aux cerises noires et d'une généreuse couche de crème fou...	
Warm Apple Upside Down Cake	\$9.00
Gâteau renversé aux pommes tiède garni de crème fouettée onctueuse, nappé d'un glaçage au cidre parfumé.	

ITEM	PRICE
Tiramisu Cheesecake Cake Savourez ce gâteau somptueux, où des couches riches d'une mousse tiramisu se mêlent harmonieusement à un onctueux cheese...	\$9.00
Pumpkin Cheesecake Whipped Cream	\$9.00
Family Platters	
Sea Bass Faux-filet de bar : un mélange harmonieux de chou-fleur et de pommes de terre à l'italienne, arrosé d'une généreuse dose...	\$36.00
20 oz. NY Strip Steak Pommes de terre tendres mélangées avec des herbes fraîches et une vinaigrette légère, apportant une touche rustique et c...	\$38.00
Crispy Whole Duck Agro Dolce Agneau croustillant accompagné de pommes de terre rôties, de roquette et de fenouil mariné.	\$36.00
Pork Loin Saltimbocca Fines tranches de porc enroulées de prosciutto, parfumées à la sauge et accompagnées d'un fenouil mariné croustillant. S...	\$23.00
Pizza	
Margherita Pizza Mozzarella, tomato sauce, and basil.	\$18.00
Duck Duck Goose Pizza Confit de canard accompagné d'une confiture de figues et d'oignons, le tout agrémenté d'un filet de glaçage balsamique,...	\$23.00
Spicy Fennel Sausage Pizza Mozzarella, sauce tomate, champignons et origan.	\$19.00
Spicy Italian Pizza Capicola, calabrese, nduja, asiago and fontina, and red pepper flakes.	\$23.00
Prosciutto Pizza Une savoureuse pizza garnie de mozzarella fondue associée à des tomates mûres, le tout surmonté de roquette fraîche et d...	\$23.00
Puttanesca Pizza Pancetta, Fennel Sausage, Black Olives, Capers, Fontina & Asiago, and Chili Flakes.	\$22.00
Mushroom Pizza Assemblage de champignons crémini, shiitake, huître et portabella sur une pâte croustillante, agrémenté par l'onctuosité...	\$21.00
Formaggio Pizza Un mélange de mozzarella, asiago et fontina se marie avec des notes distinctes de gorgonzola. Parsemé de sauge aromatiqu...	\$20.00
Cipolla Pizza Des oignons caramélisés se marient avec de la saucisse juteuse et du pancetta. Le fromage Asiago ajoute une touche d'int...	\$20.00
Honey Belly Pizza Tranches de porc braisé côtoient asiago fondant et fontina crémeux, le tout agrémenté de poivrons rouges rôtis. Les oign...	\$24.00
White Sausage Pizza Fennel sausage, broccoli rabe, roasted red peppers, ricotta, aisago & fontina	\$20.00
Shrimp Pizza Sauce pesto blanc, olives Castelvetrano, champignons sauvages avec crevettes.	\$23.00
Spicy Veggie Pizza Mélange épicé de champignons sauvages grillés, kale croquant et piments Calabrais, nappé d'un duo de fromages asiago et...	\$19.00

Pasta and Risotto

ITEM	PRICE
Handmade Pappardelle De larges bandes de pappardelle faites à la main, nappées d'une riche sauce bolognaise au sanglier sauvage, parsemées de...	\$23.00
Spaghetti con Polpette Marinara Sauce, Parmesan, Meatballs	\$17.00
Frutti di Mare Un mélange de fruits de mer comprenant crevettes, moules, palourdes, calamars et bar à la vapeur accompagne des morceaux...	\$26.00
Risotto Un risotto réconfortant agrémenté de foie de canard crémeux, de pancetta croustillante, de parmesan riche, le tout avec...	\$19.00
Orecchiette Orecchiette accompagnées de saucisse maison, nappées d'une sauce marinara au brocoli rabe, parsemées de parmesan fraîche...	\$19.00
Yellow Squash "Pappardelle" Rubans de courge, champignons shiitake, bolognaise aux tomates cerises et une touche de parmesan.	\$19.00
Gnocchi Délicats gnocchis nichés dans une onctueuse sauce au gorgonzola, agrémentés de noix caramélisées pour une touche sucrée...	\$21.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Brussel Sprouts Black garlic aioli and chili oil.	\$13.00
Roasted Artichoke Artichaut rôti avec une pointe de citron dans une sauce crémeuse d'aioli.	\$14.00
Crispy Cauliflower Chou-fleur croustillant accompagné d'un pesto aux herbes et d'une onctueuse sauce à l'ail noir.	\$12.00
Warm Red Bliss Potato Salad Un mélange savoureux de pommes de terre Red Bliss tièdes, agrémenté de câpres et d'olives Gaeta légèrement salées. Le to...	\$10.00

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad Ciabatta Croutons, Parmesan and No Egg Vinaigrette.	\$13.00
Arugula Salad Fines pousses de roquette accompagnées de fenouil mariné, flocons de parmesan et olives Kalamata savoureuses.	\$11.00
Chopped Salad Un méli-mélo croquant de romaine et radicchio, agrémenté de tomates juteuses, olives savoureuses, pois chiches et salume...	\$14.00
Kale Salad Fines rubans de chou kale mélangés avec des morceaux croquants de pommes et de fenouil acidulé mariné. Des raisins dorés...	\$13.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Marinated Olives Un mélange d'olives marinées avec des zestes d'oranges, une pincée de flocons de piment et une touche d'ail.	\$5.00
Crispy Spiced Chick Peas Chili, Sugar, Salt	\$7.00

ITEM	PRICE
Calamari alla Plancha Calamars grillés à la plancha, rehaussés de l'acidité vive du citron, l'arôme piquant de l'ail, et la touche salée des c...	\$15.00
Mussels Moules nappées d'un bouillon de vin blanc et d'ail, accompagnées de croûtons dorés.	\$14.00
Meatballs Boulettes de viande préparées avec ricotta maison, servies avec une sauce tomate savoureuse.	\$11.00
Charcuterie 5 Selections Un assortiment de cinq fromages et charcuteries choisis avec soin par le chef.	\$22.00
Warm Goats Milk Ricotta Crème de ricotta au lait de chèvre légèrement chauffée, accompagnée de ciabatta tiède et arrosée d'une touche d'huile d'...	\$12.00
Charcuterie 3 Selections Chef's selection of three cheeses & meats	\$15.00
Prosciutto Brushetta Feuilles de roquette fraîches garnies de prosciutto, accompagnées de parmesan râpé et relevées d'une touche d'aïoli citr...	\$14.00
Burrata & Beets Roquette fraîche, noisettes croquantes, figue agro dolce.	\$12.00
Burrata & Beets (Appetizers) Fines tranches de betteraves accompagnées de burrata crémeuse, parsemées de noisettes croquantes et servies sur un lit d...	\$12.00

Bruschetta

ITEM	PRICE
Burrata Cheese Brushetta Melted cherry tomatoes and basil	\$12.00
Prosciutto Brushetta (Bruschetta) Une tranche de pain grillé garnie de roquette fraîche, recouverte de fines lamelles de prosciutto. Un soupçon de parmesa...	\$14.00
Shrimp & Tomato Bruschetta Basil, Capers, Garlic	\$15.00
Beet & Goat Cheese Bruschetta Rondelles de betteraves rôties, surmontées de fromage de chèvre crémeux, relevées d'une touche de miel infusé au citron...	\$13.00

Desserts

ITEM	PRICE
Italian Kit Kat Truffe de chocolat onctueuse enveloppée de mousse de noisette délicate, agrémentée de caramel, et rehaussée par une touc...	\$9.00
Chocolate Truffle Torte Gâteau au chocolat sans farine, accompagné d'une sauce aux cerises noires et nappé de crème fouettée.	\$9.00
Warm Apple Upside Down Cake Whipped Cream, Cider Glaze	\$9.00
Tiramisu Cheesecake Cake Mocha Sauce	\$9.00
Pumpkin Cheesecake Un biscuit croquant surmonté d'une garniture crémeuse au fromage et à la citrouille. Servi avec une touche de crème foue...	\$9.00