



Broders' Pasta Bar

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Cicchetti + Antipasti	
Item	Price
Burrata Burrata au lait de vache posée sur un lit de roquette, finement tranchée de fenouil et de courge musquée rôtie. Des pomm...	\$16.10
Calamari Tranches de concombre, fines rondelles de radis, et ricotta salata se mêlent à la frisée dans un mariage de textures, le...	\$16.10
Olive Ripiene Italian Sausage Stuffed Olives, Breaded & Fried	\$10.35
Funghi GF, VEGAN Grilled Cremini & Portabella Mushrooms, Capers, Shallot, Sherry, Lemon	\$13.80
Olives GF, VEGAN Fennel & Citrus Marinated Olives	\$4.60
Zucca Honey Roasted Squash, Aglio Bianco, Almond Gremolata, Fresno	\$10.35
Mandorle Amandes grillées et parfumées au romarin. GF, DF, V.	\$4.60

Insalate	
Item	Price
Large Caesar Serves 2 Romaine, Lemon, Focaccia Croutons, Grana Padano	\$13.80
Large Greca GF, V Serves 2 Romaine, Frisee, Arugula, Cucumber, Tomato, Red Onion, Kalamata Olives, Feta, Pepperoncini, Oregano,...	\$14.95

Pasta e Risotto	
Item	Price
18. Tagliarini di Locanda di Lupo Egg Yolk Pasta, Prosciutto di Parma, Truffle Cream	\$25.30
17. Spaghetti con Polpetta Spaghetti aux boulettes: des boulettes de bœuf mijotées dans une sauce tomate parfumée aux herbes, parsemées de parmigia...	\$23.00
11. Quadrucci Pâtes aux œufs saupoudrées de verdure, mariées au poulet tendre et au prosciutto di Parma délicat. Des pointes d'asperge...	\$26.45
13. Fettuccine alla Bolognese Fettuccine de pâte aux œufs, recouverte d'une sauce riche à base de bœuf haché et de porc. La douceur du lait se mêle à...	\$23.00
4. Paccheri con Stracotto Paccheri généreux accompagnés de côtes levées de bœuf attendries dans du vin rouge et de la tomate, rehaussées d'une tou...	\$26.45
10. Rigatoni con Salsicce Broders' Hot Sausage, Onion, Tomato, Bell Peppers, Pecorino Romano	\$21.85
Spaghetti Carbonara Pancetta, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Egg, Cream	\$19.55
8. Fettuccine con Gamberi Spinach & Egg Pasta, Shrimp, Chickpeas, Kale, Red Onion, Dill, Feta	\$23.00
12. Bucatini al Mascarpone e Rucola Pancetta, Herb & Garlic Mascarpone, Arugula, Breadcrumbs	\$20.70
Fettuccine Alfredo V Egg Pasta, Lemon Infused Cream Sauce, Parsley	\$19.55

ITEM	PRICE
Penne Rosmarino Un plat végétarien savoureux composé de penne enrobées d'une sauce crémeuse à base de tomates aux notes délicates de rom...	\$19.55
7. LINGUINE VONGOLE Pâtes fraîches à base d'œufs, mariées avec des palourdes juteuses, pancetta croquante et oignons rouges émincés. Le tout...	\$25.30
RISOTTO CON POLLO GF Carnaroli Rice, Chicken, Lemon, Mint, Basil	\$19.55
2. STRINGOZZI ALLA SPOLENTINA Vegan Eggless Pasta, Tomato, Garlic	\$19.55
9. FETTUCCINE POLLO E CILIGIE Fettuccine d'œufs mélangé avec du poulet juteux, accompagné de cerises légèrement sucrées. La réduction de vinaigre bals...	\$24.15
LINGUINE AL PESTO GENOVESE Fausse	\$20.70
20. PAPPARDELLE CON CONIGLIO Rubans de pâtes aux œufs délicatement mêlés de morceaux de lapin tendre, accentués de pancetta croquante. L'ensemble est...	\$25.30
14. PAPPARDELLE CON AGNELLO Pappardelle maison aux œufs, tendres morceaux d'agneau mijotés, aubergines grillées et olives savoureuses. La sauce toma...	\$25.30
16. STRINGOZZI LANGOSTINO Eggless Pasta, Lobster, Squash, Truffle Cream, Rosemary	\$25.30
1. RISOTTO GRANCHIO GF, V Carnaroli Rice, Crab, Tomatoes, Kale, Chilies, Basil, Lemon	\$24.15
3. FETTUCCINE CON MANZO Egg Fettuccine, Beef Tenderloin, Oyster Mushrooms, Tomato, Leeks, Herb & Garlic Mascarpone, Basil	\$23.00
Penne Puttanesca Petites penne nappées d'une sauce aux tomates mûres, agrémentées d'olives Kalamata, de câpres et d'anchois salés. L'ail...	\$19.55
5. RAVIOLI DI ZUCCA V Egg Pasta With Squash & Parmigino Reggiano Filling, Brown Butter, Sage, Candied Walnuts	\$23.00
6. ORECCHIETTE MAIALE Milk Braised Pork, Carrots, Tomato, Fennel, Cream, Parmigiano Reggiano	\$23.50
SPAGHETTI CACIO E PEPE V Spaghetti, Pecorino Romano, Black Pepper	\$19.55
15. PAPPARDELLE CON PROSCIUTTO Egg Pasta, Prosciutto, Radicchio, Red Onion, Red Wine, Cream, Rosemary, Chives, Pecorino Romano	\$23.00
SPAGHETTI AGLIO OLIO Vegan Spaghetti, Extra Virgin Olive Oil, Garlic	\$19.55
21. ANGOLOTTI AI FUNGHI Egg Pasta Hand Filled With Mushroom Puree, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Mushroom Brodo, Leeks, Swiss Chard, Sha...	\$23.00
19. GNOCCHI ANATRA E PERA Faisons une pause avec quelques gnocchis tendres aux épinards et pommes de terre, délicatement agrémentés d'un savoureux...	\$25.30

Kit's Menu

ITEM	PRICE
KID'S BUILD YOUR OWN PASTA false	\$9.20
Kid's Caesar Salad Feuilles de romaine fraîches, parsemées de Grana Padano râpé, accompagnées de croûtons de focaccia croustillants et d'un...	\$4.60

Dolci

ITEM	PRICE
Bestia Nera GF Flourless Chocolate Cake, Vanilla Whipped Mascarpone	\$10.35
Tiramisù Espresso Soaked Lady Fingers, Marsala Cream, Cocoa Dusted	\$9.20
Chocolate Truffle Truffe de chocolat garnie d'une ganache riche, enveloppée de poudre de cacao.	\$3.45
CREME CARAMEL Un velouté de crème à base de lait frais et de sucre, nappé d'un caramel doré et légèrement croquant.	\$6.90
Almond Biscotti Biscuits croquants aux amandes, cuits deux fois pour une texture parfaite.	\$3.45

Beverages

ITEM	PRICE
San Pellegrino Natural Soda Faux	\$3.45
San Pellegrino Sparkling Mineral Water 500 mL	\$4.60
San Pellegrino Sparkling Mineral Water (BEVERAGES) 1 Liter	\$8.05