



Buddy V's Ristorante

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasto (Dinner)

ITEM	PRICE
TOMATO and BASIL SOUP grana padano, focaccia croutons - VEGETARIAN	\$13.00
GRILLED GARLIC BREAD melted mozzarella & fontina - VEGETARIAN	\$13.00
CALAMARI FRITTI Rondelles de citron, piments Anaheim et aïoli à la tomate accompagnent nos calamars croustillants.	\$21.00
GRANDMA’S MEATBALLS Un mélange de bœuf, veau et porc, mijotés dans une sauce marinara savoureuse, accompagné de parmesan fondant.	\$17.00
MY WIFE’S EGGPLANT PARM Tranches d’aubergine dorée, nappées de sauce tomate onctueuse, garnies de mozzarella fondue et de parmesan savoureux. Un...	\$17.00
MACARONI and CHEESE CARBONARA Faux	\$16.00

Salads (Dinner)

ITEM	PRICE
CAESAR parmesan, polenta croutons, classic dressing	\$17.00
BUDDY’S CAPRESE burrata cheese, vine ripened tomatoes, basil, tomato confit, balsamic, grilled filone bread- VEGEGARIAN	\$21.00
TOSCANO (GF) baby arugula, prosciutto, roasted tomatoes, artichokes, lemon vinaigrette, pecorino romano	\$21.00
RUSTICA Une salade vibrante avec des jeunes pousses, agrémentée de tomates rôties, d'artichauts tendres, et d'olives savoureuses...	\$18.00

Pizza (Dinner)

ITEM	PRICE
CLASSIC CHEESE PIZZA mozzarella, provolone - VEGETARIAN	\$20.00
PEPPERONI PIZZA pepperoni, fresh mozzarella	\$22.00
MARGHERITA PIZZA Mozzarella fraîche, feuilles de basilic, sauce pomodoro artisanal - VÉGÉTARIEN	\$21.00
BUDDY’S FAVORITE PIZZA Saucisse italienne épicée accompagnée de poivrons croquants, oignons, ail parfumé, ricotta crémeuse, mozzarella filante,...	\$23.00
PROSCIUTTO and ARUGULA Une base généreuse de ricotta et mozzarella fondue, relevée par la fraîcheur du basilic. Arrosée d'un filet de miel doux...	\$23.00

Pasta (Dinner)

ITEM	PRICE
CHICKEN RIGATONI “ALLA VODKA” Rigatoni associé à du poulet tendre, relevé par des morceaux de pancetta et enrobé dans une sauce crémeuse à la tomate e...	\$34.00
MY MOTHER IN LAW’S LINGUINE SHRIMP SCAMPI tomatoes, spinach, garlic, white wine, lemon, pecorino	\$36.00

ITEM	PRICE
FETTUCINE ALFREDO garlic, white wine, parmesan crema- VEGETARIAN	\$31.00
Copy of Spaghetti Central Pomodoro (dinner) tomato, garlic, onion, basil	\$26.00
Copy of Spaghetti Bolognese (dinner) Bœuf et porc hachés, mijotés dans une sauce marinara parfumée au basilic.	\$31.00
Spaghetti and Meatballs marinara, grandma's meatballs	\$33.00
CHEESE RAVIOLI ricotta & parmesan cheese, pomodoro sauce	\$30.00
BUCATINI CARBONARA Bucatini avec pancetta croustillante, relevé de poivre noir fraîchement moulu, enrobé d'une sauce crémeuse à base d'œufs...	\$31.00

Mains (Dinner)

ITEM	PRICE
GRILLED SALMON* (GF) Filet de saumon parfaitement grillé, reposant sur une salade méditerranéenne composée de pois chiches et d'artichauts. C...	\$39.00
CHICKEN PARM Poulet pané doré au four, nappé de provolone et mozzarella fondants, accompagné de spaghetti en sauce marinara.	\$37.00
CHICKEN PICATTA Suprême de poulet tendre infusé avec le zeste piquant de citron, parsemé de câpres salées. Repose sur un lit de linguine...	\$37.00
MEDITERRANEAN SEA BASS (GF) roasted potatoes, arugula, tomatoes, capers, lemon	\$45.00
VEAL PARM oven-baked, provolone, mozzarella, spaghetti marinara	\$57.00
8 OZ CERTIFIED ANGUS FILET* (GF) sautéed spinach, mushrooms, tomatoes, mashed potatoes, wine reduction	\$55.00

Buddy V's Desserts

ITEM	PRICE
Buddy’s Lobster Tail false	\$12.00
Italian Birthday Cake Rosolio liqueur sponge cake, cannoli filling, chocolate pastry cream, and toasted almond.	\$12.00
Cannoli Cinnamon pastry, sweet ricotta cream, cocoa drops, and pistachios.	\$12.00
New Jersey Style Cheesecake Un onctueux cheesecake sur une croûte de biscuits Graham, garni d'une compote de fraises ainsi que d'amandes enrobées de...	\$12.00
Traditional Tiramisu Ladyfingers imbued with rich coffee and layered with a creamy blend of mascarpone infused with Kahlua and Marsala. Toppe...	\$12.00
Lisa’s Warm Nutella Cake (NO ICE CREAM ON TAKE-OUT OR DELIVERIES) Moelleux au Nutella garni de coulis de chocolat et de croustillant praliné aux noisettes.	\$12.00

Antipasto (Lunch)

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

TOMATO and BASIL SOUP Une soupe onctueuse avec des tomates mûres et du basilic frais, parsemée de grana padano râpé. Servie avec des croûtons...	\$13.00
GRILLED GARLIC BREAD melted mozzarella & fontina - VEGETARIAN	\$13.00
MY WIFE’S EGGPLANT PARM crispy & crunchy eggplant, tomato, mozzarella, parmesan - VEGETARIAN	\$16.00
GRANDMA’S MEATBALLS beef, veal, pork, marinara, parmesan	\$17.00
CALAMARI FRITTI Rondelles de citron, piments Anaheim et aioli à la tomate accompagnent ce calamari légèrement frit pour une touche de pi...	\$20.00
Salads (Lunch)	
ITEM	PRICE
CAESAR parmesan, polenta croutons, classic dressing	\$16.00
BUDDY’S CAPRESE burrata cheese, vine ripened tomatoes, basil, tomato confit, balsamic, grilled filone bread- VEGEGARIAN	\$21.00
TOSCANO (GF) De tendres feuilles de roquette se mêlent au prosciutto salé, le tout agrémenté de tomates rôties et d'artichauts délica...	\$21.00
Pizza (Lunch)	
ITEM	PRICE
CLASSIC CHEESE PIZZA Mozzarella fondante et provolone sur une pâte croustillante, parfaite pour les amateurs de pizza traditionnelle. Vegétar...	\$18.00
MARGHERITA PIZZA Mozzarella fraîche, feuilles de basilic, tomates pomodoro - VÉGÉTARIENNE	\$20.00
PEPPERONI PIZZA Tranches de pepperoni grillées, accompagnées de mozzarella fraîche fondante sur une pâte légèrement croustillante.	\$21.00
BUDDY’S FAVORITE PIZZA Spicy italian sausage, peppers, onions, garlic, ricotta, mozzarella, provolone, basil.	\$22.00
Pasta (Lunch)	
ITEM	PRICE
CHICKEN RIGATONI “ALLA VODKA” pancetta, tomato-cream sauce	\$31.00
Spaghetti Central Pomodoro (lunch) tomato, garlic, onion, basil	\$25.00
FETTUCINE ALFREDO Fettucine nappées d'une sauce crémeuse à l'ail et au vin blanc, enrichies de parmesan. Un plat sans viande qui séduit le...	\$31.00
Spaghetti Bolognese (lunch) ground beef & pork, marinara, basil	\$31.00
Spaghetti and Meatballs marinara, grandma's meatballs	\$33.00
MY MOTHER IN LAW'S LINGUINE SHRIMP SCAMPI Faux	\$36.00

Mains (Lunch)	
ITEM	PRICE
GRILLED SALMON* (GF) False	\$32.00
CHICKEN PARM Poulet croustillant recouvert d'une riche sauce marinara, agrémenté de provolone et mozzarella fondants, servi sur un li...	\$34.00
CHICKEN PICATTA Un plat de poulet tendre, arrosé d'une sauce citronnée aux câpres, accompagné de linguine savoureuse parfumée à l'ail.	\$34.00
Spaghetti and Meatballs (Mains (Lunch)) grandma's meatballs, marinara	\$33.00

Buddy V's Desserts	
ITEM	PRICE
Buddy's Lobster Tail Custard cream, flaky pastry shell, and fresh fruit.	\$12.00
Italian Birthday Cake Rosolio liqueur sponge cake, cannoli filling, chocolate pastry cream, and toasted almond.	\$12.00
Cannoli Pâte à la cannelle, délicieuse crème de ricotta sucrée, pointes de cacao, et éclats de pistaches.	\$12.00
New Jersey Style Cheesecake Graham cracker crust strawberry compote, and chocolate almonds.	\$12.00
Traditional Tiramisu Ladyfingers with coffee soak, kahlua, marsala mascarpone filling, cocoa powder, and chocolate caramel sauce.	\$12.00
Lisa's Warm Nutella Cake (NO ICE CREAM ON TAKE-OUT OR DELIVERIES) Un moelleux au Nutella, garni d'une sauce chocolat veloutée et d'un croquant praliné aux noisettes.	\$12.00