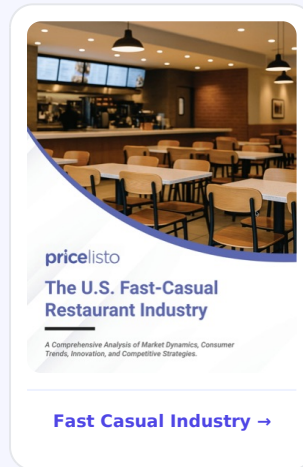




Cafe Tiramisu

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti

ITEM	PRICE
Ravioli Grilled vegetable ravioli topped with EVOO, gorgonzola, portabellas, walnuts, and shaved Parmesan.	\$12.00
Beef Carpaccio Tranches délicates de bœuf cru agrémentées de fromage Parmesan râpé, d'huile d'olive extra vierge, de câpres et de poivr...	\$13.00
Tuscan Dip Sauce toscane: Saucisse italienne, épinards, tomates séchées et cœurs d'artichauts cuits au four avec des fromages savou...	\$11.00
Stuffed Clams Mixed with spinach, pancetta and seasoned bread crumbs.	\$10.00
Mussels Moules mijotées dans une sauce crémeuse à l'ail et vin blanc.	\$15.00
Beet Arugula Betteraves rôties mêlées à de la roquette, chèvre crémeux et vinaigrette aux framboises, parsemées de pistaches broyées.	\$11.00
Eggplant Stacker Tranches d'aubergine croustillantes superposées avec du pesto maison, de la mozzarella fraîche et des tranches de tomate...	\$10.00
Fried Calamari Les calamars frits sont accompagnés d'une sauce tomate légère et d'une mayo au pesto.	\$11.00
Grilled Shrimp Topped with a garlic aioli sauce and served with a tomato basil chutney.	\$10.00
Zuppa Del Giorno false	\$5.00
Bruschetta Fresh mozzarella and tomato tossed with arugula, basil, garlic, parsley, and olive oil topped with Parmesan cheese and s...	\$10.00

Insalata

ITEM	PRICE
Insalata di Zucca Un mélange de légumes fraîches accompagné de graines de citrouille et de canneberges séchées au soleil, le tout enrobé...	\$11.00
Insalata di Mirtillo Un lit de légumes mélangées accueille des bleuets, des poires, des pacanes caramélisées et du gorgonzola, le tout enrob...	\$11.00
Insalata di Casa Mixed greens with fresh tomato, carrots, mushrooms, and feta served with choice of dressing.	\$7.00
Caesar Salad Feuilles de romaine enrobées de notre sauce caesar, agrémentées de croûtons à l'ail et aux herbes fraîchement cuits.	\$8.00
Autunno Salad Un mélange de jeunes pousses agrémenté de noix croquantes, de tomates séchées au soleil, de champignons portabellas, de...	\$11.00
Caprese Tranches de mozzarella fraîche et tomates mûries à la vigne, garnies de feuilles de basilic.	\$10.00
Wedge Tranches de laitue iceberg garnies de gorgonzola émietté, pancetta crouillante et tomates, le tout nappé de notre vina...	\$9.00

Pastas

ITEM	PRICE
Bolognese Bianco Beef, veal and Italian sausage simmered with white wine and beef stock over rigatoni.	\$18.00

ITEM	PRICE
Gnocchi De tendres gnocchis mélangés à des côtes courtes braisées, accompagnés de carottes et de tomates parfumées à l'ail, le t...	\$22.00
Scallops Seared scallops served over a wild mushroom risotto and finished in a mushroom broth.	\$25.00
Lasagna Un plat de lasagne fait maison avec des couches de pâtes moelleuses, une riche sauce tomate, viande savoureuse, le tout...	\$16.00
Shrimp & Scallops Mélange de crevettes et de pétoncles rehaussé d'une sauce crémeuse au marinara, agrémentée de pois et d'une touche d'ail...	\$22.00
Tuscan Chicken Sautéed chicken breast with cannellini beans, portabellas and sun-dried tomatoes finished in a garlic white wine sauce w...	\$18.00
Tortellini Carbonara Tortellini farcis au fromage mélangés dans notre sauce carbonara, garnis de poitrine de poulet grillée.	\$18.00
Penne Ofo Crevettes sautées et saucisse italienne, nappées d'une sauce tomate crémeuse et relevée, servies avec des penne.	\$22.00
Linguine Alle Vongole Linguine délicatement enrobé d'une sauce aux palourdes parfumée.	\$22.00
Paul's Meatballs Les boulettes de viande secrètes de Paul, préparées avec soin, nappées de notre marinara maison, reposent sur un lit de...	\$16.00

Entrées

ITEM	PRICE
Parmigiana Served with linguine.	\$15.00
Chicken Marscapone Poitrine de poulet légèrement panée, garnie d'un mélange fondant d'épinards, de mascarpone et de mozzarella, nappée de n...	\$23.00
Saltimbocca Sautéed in a light lemon butter sauce layered with prosciutto and provolone served with spinach fettuccine alfredo.	\$19.00
New York Strip Pizzaiola Un steak New York Strip grillé, mijoté ensuite dans notre marinara avec câpres, origan, ail et vin blanc, le tout servi...	\$28.00
Marsala Champignons sautés dans une sauce au vin Marsala, accompagnés de fettuccine Alfredo aux épinards.	\$17.00
Pollo Ripieno Chicken breast stuffed with gorgonzola, mozzarella, provolone, and Parmesan cheese finished in a sherry cream sauce over...	\$22.00
Limone Sauté dans une sauce au beurre citronné, accompagné de fettuccine Alfredo à l'épinard.	\$17.00
Pollo Alla Paolo Poitrine de poulet garnie de brocoli, prosciutto et provolone, nappée d'une sauce crémeuse au citron, accompagnée de fet...	\$22.00
Pork Loin Chop Un généreux filet de porc, fourré de prosciutto et un mélange de provolone, mozzarella et fontina, puis délicatement enr...	\$24.00
Osso Buco Veau braisé accompagné de notre fettuccine alfredo aux épinards fait maison.	\$38.00
Duck Confit Duck simmered with red wine, fresh herbs and sun-dried cranberries served over pappardelle pasta topped with shaved Parm...	\$24.00
Steak & Frites Un généreux steak de faux-filet grillé, nappé d'une sauce onctueuse au poivre, accompagné de nos frites allumettes crous...	\$25.00
Wild Mushroom Chicken Sautéed chicken breast in a wild mushroom and rosemary cream sauce over spinach fettuccine.	\$22.00

