★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Cafe Tiramisu

Cafe Tiramisu

Menu Prices — October 24, 2026

Cafe Tiramisu menu with prices in United States, updated January 2020: 50 items across 5 categories, prices from $5.00 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Cafe Tiramisu Menu with Prices (United States)

Cafe Tiramisu menu with prices in United States, updated January 2020: 50 items across 5 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/cafe-tiramisu

Menu categories: Antipasti · Insalata · Pastas · Entrées · Sides

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	**$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 verdures fraîches accompagné de graines de citrouille et de canneberges séchées au soleil, le tout enrobé...	**$11.00**
Insalata di Mirtillo Un lit de verdures 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 croustillante 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**
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**

ITEM	PRICE
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**
Autumn Chicken Poulet d'automne: Une poitrine de poulet délicatement panée, garnie de prosciutto, épinards, crevettes et mozzarella, na...	**$24.00**

Sides

ITEM	PRICE
Meatballs (2)	**$8.00**
Roasted Cauliflower	**$8.00**
Baked Gorgonzola Gnocchi Gnocchis tendres cuits au four avec du gorgonzola fondant, nappés d'une sauce crémeuse riche imprégnée d'ail rôti. Une t...	**$11.00**
Mixed Vegetables	**$6.00**
Sautéed Spinach Feuilles d'épinards tendres sautées délicatement à l’ail et à l’huile d’olive vierge extra. La légère touche de zeste de...	**$6.00**
Creamed Spinach Une douce harmonie d’épinards frais, soigneusement mijotés à feu doux avec une sauce crémeuse faite maison. Rehaussé d'u...	**$7.00**
Paul's Potatoes	**$7.00**
Twice Cooked Pasta	**$6.00**