★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Catania

Catania

Menu Prices — October 26, 2026

Catania menu with prices in United States, updated October 2019: 58 items across 9 categories, prices from $12.50 to $41.56.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Catania Menu with Prices (United States)

Catania menu with prices in United States, updated October 2019: 58 items across 9 categories, prices from $12.50 to $41.56. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/catania

Menu categories: Popular Items · Antipasti · Insalata · Handmade Pastas · Wood Fired Pizzas · Entrées · Salads & Entrées · Wood Oven Pizzas · House Made Pastas

Popular Items

ITEM	PRICE
Tagliatelle alla Portofino Tagliatelles nappées d'un pesto de basilic, sauce tomate crémeuse aux San Marzano et parsemées de parmesan.	**$24.94**
Duck Sugo Orecchiette Canard mijoté avec des tomates, champignons porcini, genévrier et parmesan sur des pâtes orecchiettes.	**$28.58**
Margherita Pizza Une fine couche de sauce tomate San Marzano, agrémentée de mozzarella fondante et de feuilles de basilic fraîchement cue...	**$21.28**
Kale Salad Feuilles de chou frisé croquantes mélangées à du trevise, des pois chiches et du céleri croquant, le tout rehaussé par u...	**$15.02**
Arancini Un risotto aux champignons agrémenté de vin rouge, avec un cœur fondant de Taleggio et un enrobage croustillant de parme...	**$13.53**
Sicilian Pistachio Pizza Une pizza unique garnie de burrata crémeuse, de mortadelle de porc savoureuse, relevée d'un pesto de pistaches et parsem...	**$24.23**
Crispy Octopus Légerement grillé, le poulpe croquant est accompagné de pois chiches fondants, de saucisse merguez d'agneau relevée, de...	**$20.52**
Smoked Duck Liver Mousse Crème de foie de canard fumé accompagnée de dattes sucrées, groseilles noires, amandes croquantes, échalotes marinées et...	**$14.52**

Antipasti

ITEM	PRICE
Arancini (Antipasti) Un risotto au vin rouge et champignons, enrobé de croûte dorée, fourré d'un cœur fondant de Taleggio et de Parmesan.	**$13.53**
Crispy Octopus (Antipasti) Chickpeas, merguez lamb sausage, capers, and herbs.	**$20.52**
GRILLED LAMB MEATBALLS Boulettes d'agneau grillées servies sur une polenta onctueuse, accompagnées de tomates juteuses, rehaussées de menthe fr...	**$15.68**
Smoked Duck Liver Mousse (Antipasti) Douceur de foie de canard fumé accompagnée de dattes, raisins de Corinthe, amandes, échalotes marinées et une touche de...	**$14.52**

Insalata

ITEM	PRICE
Chopped Salad Feuilles de laitue Little Gem croquantes mélangées à du salami, des haricots corona, du fenouil et des olives. Rehaussé...	**$15.73**
Kale Salad (Insalata) Trévise, pois chiches, céleri, parmesan et vinaigrette aux anchois.	**$15.02**
Farmer's Market Green Salad Mélange de verdure fraîche accompagné d'une vinaigrette au citron Meyer, agrémenté de pistaches croquantes, une touche d...	**$14.34**

Handmade Pastas

ITEM	PRICE
Tagliatelle alla Portofino (Handmade Pastas) Pâtes faites à la main, nappées de pesto au basilic, baignées dans une sauce crémeuse de tomates San Marzano, parsemées...	**$24.94**
Duck Sugo Orecchiette (Handmade Pastas) Tendre canard braisé avec tomates juteuses, cèpes terreux et une touche de genévrier, le tout lié par un parmesan savour...	**$28.58**
Bucatini alla' Amatriciana Fettuccine avec une sauce vibrante à base de guanciale savoureux, fromage Pecorino, tomates San Marzano mûries au soleil...	**$26.78**
Aglio Olio Peperoncini Spaghetti délicatement enrobés dans une huile d'olive fraîchement pressée, agrémentés d'un généreux éclat d'ail et d'écl...	**$21.52**
SQUID INK SPAGHETTI MONTEREY BAY CALAMARI, RED WINE TOMATO SAUCE, RAPINI, PORK SAUSAGE, CHILI FLAKES AND BREAD CRUMBS	**$29.62**

Wood Fired Pizzas

ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Wood Fired Pizzas) Tomate San Marzano éclatant avec mozzarella fondante et feuilles de basilic frais se rencontrent sur une pâte cuite au f...	**$21.28**
Lamb Sausage & Egg Pizza Fromage mozzarella fondu et sauce tomate San Marzano recouvrent une pâte fine et croustillante, le tout agrémenté d'orig...	**$24.70**
Italian Sausage, Sopressata Salami & Pancetta Pizza Fines tranches de saucisse italienne, salami sopressata et pancetta croustillante sur une base de fromage fontina crémeu...	**$25.27**
Wild Mushroom Pizza Burrata crémeuse, fontina savoureux, ail confit et une touche de flocons de piment. Le tout est rehaussé par un filet de...	**$24.23**
Sicilian Pistachio Pizza (Wood Fired Pizzas) Burrata crémeuse, mortadelle de porc savoureuse, pesto de pistache, et une touche de Pecorino Toscano, le tout parfumé a...	**$24.23**
Diavola Pizza Fausse.	**$24.44**

Entrées

ITEM	PRICE
WHOLE ROASTED BRANZINO CIOPPINO Manila clams mijotées avec du vin blanc et une base de bouillon cioppino, agrémenté d'une touche de piment pour le piqua...	**$41.56**

Popular Items

ITEM	PRICE
Duck Sugo Orecchiette Pâtes orecchiette accompagnées de canard mijoté lentement, combinées avec des tomates savoureuses et des cèpes. Couronné...	**$17.11**
Tagliatelle Alla Portofino Gluten-free option available. Genovese basil pesto, creamy tomato sauce, and Parmesan.	**$16.07**
Margherita Pizza Tomates San Marzano, mozzarella fondante et feuilles de basilic frais.	**$16.50**
Kale Salad Chou frisé croquant accompagné de pois chiches rôtis, céleri croquant, copeaux de parmesan, le tout arrosé d'une vinaigr...	**$15.29**
Wood Grilled Steak Salad Une assiette de salade robuste composée de roquette, de champignons rôtis, et de copeaux de parmesan. Elle se distingue...	**$20.50**

ITEM	PRICE
Arancini Risotto crémeux aux champignons et vin rouge, rehaussé de morceaux fondants de taleggio et parmesan.	**$13.52**
Sicilian Pistachio Pizza Burrata, pork mortadella, pistachio pesto, pecorino toscana.	**$17.50**
Smoked Duck Liver Mousse Faux	**$12.50**
Crispy Octopus Faux	**$20.50**

Antipasti

ITEM	PRICE
Grilled Lamb Meatballs Les boulettes d'agneau grillées reposent sur un lit de polenta onctueuse, accompagnées de tomates juteuses, de feuilles...	**$12.97**
Arancini (Antipasti) RED WINE AND MUSHROOM RISOTTO, TALEGGIO AND PARMESAN	**$13.52**
Smoked Duck Liver Mousse (Antipasti) Une mousse de foie de canard fumé accompagnée de dattes sucrées, graines de grenade juteuses, amandes croquantes, échalo...	**$12.50**
Crispy Octopus (Antipasti) Faux filet d’agneau merguez, pois chiches croquants, câpres et fines herbes.	**$20.50**

Salads & Entrées

ITEM	PRICE
White Oak Grilled Burger Un burger grillé à la perfection sur charbon de chêne blanc, agrémenté d'une couche de fromage asiago crémeux et de roqu...	**$17.16**
TUNA SANDWICH Roast de thon avec œufs, échalotes croustillantes, roquette poivrée, fenouil finement tranché et poivrons marinés, servi...	**$16.38**
Kale Salad (Salads & Entrées) Pois chiches croustillants, céleri croquant, copeaux de parmesan, le tout nappé d'une vinaigrette aux anchois.	**$15.29**
Farmer’s Market Green Salad Un mélange frais rehaussé de vinaigrette au citron Meyer, agrémenté de pistaches croquantes, pecorino savoureux et une t...	**$15.03**
Chopped Salad Fausses jemmes tendres mélangées à des rondelles de salami, des haricots corona croquants et des échalotes marinées, reh...	**$15.57**
Wood Grilled Steak Salad (Salads & Entrées) Savourez un mariage de roquette poivrée, champignons rôtis à la perfection, copeaux de parmesan, et oignons cipollini ca...	**$20.50**
Grilled Shrimp & Calamari Crevettes et calamars grillés avec harissa, accompagnés de fregola, courge musquée, orange grillée et olives Gaeta.	**$18.50**
WHOLE ROASTED BRANZINO CIOPPINO Clams de Manille mijotent dans un bouillon de cioppino rehaussé de vin blanc et de flocons de piment. Servi avec un bran...	**$41.54**

Wood Oven Pizzas

ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Wood Oven Pizzas) Tomates San Marzano, mozzarella fondante, et feuilles de basilic fraîchement cueillies.	**$16.50**
Wild Mushroom Pizza Découvrez notre pizza aux champignons sauvages, garnie de burrata crémeuse et de fromage fontina fondant. Enrichie d'ail...	**$17.50**

ITEM	PRICE
Lam Sausage & Egg Pizza Nom: Catania Un mariage de mozzarella fondante, tomates San Marzano riches en saveurs, et une touche d'origan aromatiqu...	**$17.50**
Diavola Pizza Tomates juteuses, mozzarella fondante et charcuterie calabrese épicée.	**$17.50**
Sicilian Pistachio Pizza (Wood Oven Pizzas) Burrata crémeuse, mortadelle de porc délicatement tranchée, pesto de pistache savoureux, et pecorino toscana affiné, cui...	**$17.50**
Italian Sausage, Soppressata and Pancetta Pizza Un mélange de saucisse italienne juteuse, de soppressata épicée et de pancetta savoureuse, surmonté d'une riche couche d...	**$17.50**

House Made Pastas

ITEM	PRICE
Bucatini Alla’ Amatriciana Bucatini épais avec guanciale croustillant, assaisonné de piment calabrais, et rehaussé de fromage pecorino riche en sav...	**$17.64**
Aglio Olio Peperoncini Un plat de pâtes simple et savoureux, préparé avec de l'huile d'olive, de l'ail émincé, et une pincée de flocons de pime...	**$14.03**
Tagliatelle Alla Portofino (House Made Pastas) Tagliatelle maison servies avec un pesto de basilic de Gênes, mélangé à une sauce tomate onctueuse et rehaussé de Parmes...	**$16.07**
Duck Sugo Orecchiette (House Made Pastas) Gluten-free option available. Slow braised duck, tomato, porcini, and Parmesan.	**$17.11**