

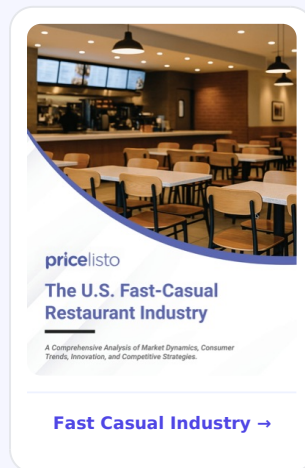


Catania

Catania

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 orechchiettes.	\$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) Trévisé, 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

ITEM	PRICE
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'éc...	\$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
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

ITEM	PRICE
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, échal...	\$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 jennes 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
Lam Sausage & Egg Pizza Nom: Catania Un mariage de mozzarella fondante, tomates San Marzano riches en saveurs, et une touche d'origan aromatiq...	\$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

ITEM	PRICE
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	
Bucatini Alla' Amatriciana Bucatini épais avec guanciale croustillant, assaisonné de piment calabrais, et rehaussé de fromage pecorino riche en sav...	\$17.64
Aglione 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