

pricelisto



CIAO!

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Spaghetti Pomodoro Un classique réinventé, le spaghetti est servi avec une sauce marinara à l'ail sicilien, agrémenté de basilic frais. Auc...	\$22.50
Salmone Saumon poêlé sans gluten, accompagné d'un ragoût de légumes, agrémenté de câpres et d'une sauce au vin blanc rosée. Fini...	\$34.50
Costolette d'Agnello grilled herbed lamb chops, brandied gorgonzola sauce, mixed vegetables, roasted potatoes	\$44.50
Pizza al Pesto Une base de pesto de basilic aromatique, garnie de généreuses tomates séchées au soleil.	\$22.50
Pizza Quattrro Formaggi Une pizza garnie de quatre fromages fondants, relevée par une touche d'ail et de l'huile de chili.	\$22.50

Antipasto

ITEM	PRICE
Barbabietole e Burrata Beignets de betteraves rôties harmonieusement associés à de la burrata crémeuse, le tout rehaussé d'une réduction de bal...	\$17.50
Crostini Fichi grilled fig toast, citrus ricotta, rosemary roasted figs, honey drizzle	\$17.50
Gnocchi al Pesto gluten-free. gnocchi, basil pesto	\$17.50
Misti Canza Un mélange de légumes verts biologiques accompagne le gorgonzola, le tout relevé par une vinaigrette balsamique.	\$12.50
Mozzarella al Forno Mozzarella fondante enveloppée de prosciutto et cuite au four, arrosée de glaçage balsamique, garnie de micropousses.	\$15.50
Focaccia Pain focaccia au romarin tout juste sorti du four, garni d'ail parfumé, de parmesan robuste, d'une touche de persil frai...	\$7.00
Prosciutto e Burrata prosciutto, burrata, tomato, balsamic, olive oil	\$19.50
Polpette al Forno The best marinara in San Francisco. Four baked meatballs, sicilian marinara, and parmigiano.	\$12.50
Cavolfiore Chou-fleur doré à la panure, accompagné de quartiers d'orange, câpres piquantes et une onctueuse aioli au citron et caro...	\$17.50
Bruschetta vegetarian. grilled stracciatella toast, tomato, garlic	\$15.50

Pasta

ITEM	PRICE
Agnolotti De délicats raviolis farcis au crabe et ricotta, nappés d'une sauce aux tomates séchées au soleil rôties. Accompagnés de...	\$32.50
Carbonara Spaghetti sans gluten, lié avec des œufs, agrémenté de parmigiano-reggiano et rehaussé de pancetta croustillante.	\$24.50
Rigatoni con Salsiccia Rigatoni sans gluten accompagnés de saucisse aux herbes, petits pois verts, sauce à la crème de tomate rôtie et parsemés...	\$28.50
Fettucine alla Zingara Gluten-free option. prawns fettucine, seared scallops, garlic, white wine, lemon, caper, calabrian chili	\$32.50

ITEM	PRICE
Pappardelle della Nonna Pappardelle sans gluten, garnies de côtes courtes rôties comme chez grand-mère, avec une sauce aux tomates fumées et cha...	\$32.50
Spaghetti con Polpette spaghetti baked meatballs, basil, sicilian garlic marinara	\$28.50
Tagliatelle al Funghetto vegan, vegetarian. vegan tagliatelle, wild mushrooms, garlic, onion, olive oil	\$24.50
Spaghetti Pomodoro (Pasta) Vegetarian, vegan option, gluten-free option. spaghetti, basil, sicilian garlic marinara	\$22.50

Dolce

ITEM	PRICE
Cheese Cake Cheesecake à la new-yorkaise nappé d'un coulis de baies.	\$9.50
Profiteroles Profitez de nos choux garnis d'une mousse au chocolat onctueuse, couronnés d'une sauce au chocolat blanc et parsemés de...	\$9.50
Bread Pudding Oven-baked bread pudding, chocolate chips, cinnamon, and vanilla gelato.	\$10.50
Mousse al Cioccolato bittersweet chocolate mousse cake, chocolate wafer crust	\$9.50
Tiramisù Faux-filet de biscuits trempés dans l'espresso, assemblés avec une riche crème de mascarpone, le tout parsemé d'une fine...	\$9.50

Carne e Pesce

ITEM	PRICE
Tonno Gluten-free. seared ahi tuna steak, butternut squash purée, quinoa, apple, lemon olive oil.	\$24.50
Salmone (Carne e Pesce) Un saumon délicatement poêlé accompagné d'un ragoût de légumes savoureux, agrémenté de câpres, d'une sauce rosetta au vi...	\$34.50
Ossobuco di Cinghiale gluten-free. roasted wild boar, red wine jus, mushroom risotto, white truffle oil	\$34.50
Costolette d'Agnello (Carne e Pesce) grilled herbed lamb chops, brandied gorgonzola sauce, mixed vegetables, roasted potatoes	\$44.50
Filetto di Vitello gluten-free. grilled bacon wrapped veal steak, brandied gorgonzola sauce, sage and butter gnocchi, asparagus.	\$42.50
Involtoni di Pollo Poitrine de poulet cuite au four farcie de feta fondante, d'épinards frais, et de tomates séchées au soleil, agrémentée...	\$34.50

Pizza

ITEM	PRICE
Pizza al Pesto (Pizza) basil pesto, sundried tomato	\$22.50
Pizza al Pesto con Pollo Une délicieuse base de pesto de basilic recouvre cette pizza, garnie de tranches de poitrine de poulet tendre et de toma...	\$26.50
Pizza Burrata e Prosciutto Burrata crémeuse placée sur une sauce tomate fraîche, accompagnée de fines tranches de prosciutto italien et une touche...	\$26.50

ITEM	PRICE
Pizza Salsiccia Calabrian sausage piquante, mozzarella fondante, oignons rôtis, et olives noires.	\$26.50
Pizza Quattrro Formaggi (Pizza) four cheese pizza, garlic, chili oil	\$22.50
Pizza Margherita marinara, mozzarella, basil	\$22.50
Pizza Pepperoni Tranches de pepperoni croustillantes reposent sur un lit de mozzarella fondue, le tout nappé d'une sauce marinara maison...	\$26.50