



Connected Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Cocktail di Gamberi De succulents crevettes géantes du Gulf, fraîchement servies en cocktail pour ravir vos papilles.	\$11.50

Bistecca al Barolo Faux-filet mignon tendre nappé d'une sauce au vin Barolo, accompagné d'oignons perle caramélisés et de champignons savou...	\$26.50
--	---------

Antipasti Freddi

ITEM	PRICE
Cocktail di Gamberi (Antipasti Freddi) Jumbo Gulf shrimp cocktail.	\$11.50

Mozzarella Caprese Faux mozzarella maison coupée en tranches, accompagnée de tomates beefsteak, feuilles de basilic fraîchement cueillies,...	\$7.50
---	--------

Carpaccio di Manzo Thinly sliced prime filet mignon traditionally served with flakes of Parmigiano Reggiano cheese, lemon juice and extra v...	\$8.00
--	--------

Prosciutto e Melone Faux	\$8.00
--	--------

Antipasti Caldi

ITEM	PRICE
Shrimp Veneziana De succulentes crevettes géantes sont sautées dans du beurre, puis arrosées de brandy et de xérès, avant d'être accompag...	\$11.50

Calamaretti Fritti Faux filet de calamars enrobés de chapelure assaisonnée, délicatement frits jusqu'à une teinte dorée et accompagnés d'un...	\$9.00
--	--------

Zuppa

ITEM	PRICE
Pasta e Fagioli Soup Une soupe réconfortante mariant des pâtes onctueuses avec des haricots tendres dans un bouillon riche et savoureux, insp...	\$4.50

Insalate

ITEM	PRICE
Insalata Romana Salad Un mélange croquant de laitue romaine fraîchement cueillie, parsemée de copeaux de parmesan et de croûtons croustillants...	\$7.00

Insalata Capricciosa Un assortiment de jeunes pousses assaisonnées, agrémenté de noix, pistaches et noix de cajou, le tout rehaussé d'une sub...	\$6.00
--	--------

Caesar Salad	\$7.50
-------------------------	--------

Regular Salad false	\$7.50
---	--------

Insalata con Funghi Salad Mixed baby green with honey mustard vinaigrette and topped with sauteed wild mushrooms.	\$7.00
---	--------

Farinacei

ITEM	PRICE
------	-------

Fettuccine Pasta	\$14.00
Une version authentique des fettuccines Alfredo.	
Rigatoni Alla Zozzona Pasta	\$14.50
Rigatoni accompagné d'une sauce crémeuse légère et de saucisse douce italienne émietée.	
Ravioli Aurora Pasta	\$13.50
Raviolis maison garnis de fromage nappés d'une sauce crémeuse et délicatement tomateé.	
Spaghetti al Pomodoro Pasta	\$10.50
Un plat qui met en valeur les tomates San Marzano mûres, associées à des herbes aromatiques et une huile d'olive vierge...	
Imported Mineral Water Pasta	\$4.25
false	
Melanzane Parmigiana Pasta	\$13.00
Tranches d'aubergine en strates, agrémentées de quatre fromages raffinés, d'herbes fines et nappées d'une sauce tomate l...	

Frutti Di Mare

ITEM	PRICE
IL Branzino	\$25.50
Bar rayé chilien poêlé, posé sur un risotto aux crevettes, nappé d'une sauce à l'estragon et homard, accompagné de panai...	
Aragosta	\$64.50
Queuez l'air marin avec une queue de homard d'Australie, délicatement grillée pour savourer chaque bouchée.	
Fra Diavolo Gamberoni Delle Cinque Terre	\$19.50
Jumbo shrimp flambe with brandy and white wine, simmered in a spicy pescatore sauce and served over linguine.	

Vitello

ITEM	PRICE
Vitello con Funghi Morel	\$23.50
Veal scaloppine sauteed with morel mushrooms, julienne of prosciutto, a touch of cream brandy and marsal.	
Piccata di Vitello Ai Limone	\$21.50
Fines tranches de veau délicatement poêlées dans du beurre, rehaussées par une touche de vin blanc et l'acidité du jus d...	
Vitello al Marsala	\$22.50
Veal scaloppine sauteed with fresh mushrooms, shallots and Marsala wine.	
Vitello Ai Quattro Formaggi	\$21.50
Faux-filet de veau enveloppé de farine, œuf et chapelure, poêlé à la perfection, nappé d'une sauce tomate fraîche et reh...	

Pollame

ITEM	PRICE
Pollo al Marsala	\$15.50
Filet de poulet tendre poêlé avec des champignons frais, des échalotes, et un trait de vin Marsala pour une touche raffi...	
Piccata di Pollo al Limone	\$14.50
Une poitrine de poulet désossée, délicatement sautée au beurre avec une touche de vin blanc et arrosée de jus de citron.	
Pollo Ai Quattro Formaggi	\$14.50
Poulet aux Quatre Fromages: Une poitrine de poulet sans os, enrobée de farine, d'œuf et de chapelure, puis dorée à la po...	

Specialita Della Casa

ITEM	PRICE
Costata di Vitello	\$49.50
Bones in veal chop, broiled and seasoned with fresh sage and served with calvados apple sauce.	

Costata D' Agnello

\$29.50

Côtelette d'agneau locale, assaisonnée d'herbes aromatiques et grillée savoureusement.

Bistecca al Barolo (Specialita Della Casa)

\$26.50

Tendre filet mignon nappé d'une sauce au vin Barolo, accompagné d'oignons perles caramélisés et de champignons savoureux...