



Dal Contadino Trattoria

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soups

ITEM	PRICE
Escarole & Beans Feuilles d'escarole tendres mijotées lentement avec des haricots cannellini crémeux, le tout imprégné de saveurs subtile...	\$6.00
Lentils false	\$6.00
Chicken & Vegetables	\$6.00

Trattoria Wraps & Panini

ITEM	PRICE
Healthy Tuna Wrap Thon frais mélangé avec du céleri croquant, enroulé avec de la laitue romaine, des tomates juteuses et des oignons finem...	\$11.00
Chiken Breast Wrap Filet de poulet grillé enveloppé dans une galette avec laitue romaine croquante, oignon rouge finement tranché et fromag...	\$11.00
Caprese Panini Mozzarella de buffle, huile d'olive extra vierge, balsamique et basilic, le tout niché dans un pain ciabatta croustillan...	\$12.00
Egglant Parmigiana Panini Tranches d'aubergines, mortadelle et viande hachée au cœur d'une sauce tomate, le tout entre deux tranches de ciabatta c...	\$13.00
Spaghetti Carbonara Une combinaison classique de joues de porc savoureuses, œufs crémeux et fromage pecorino riche, parfaitement enrobant de...	\$13.00
Penne Pomodoro Penne accompagné d'une sauce tomate maison, relevée d'une touche d'ail et d'huile d'olive extra vierge.	\$12.00
½ Cornish Hen Demi poulet d'élevage lent, cuit au four et accompagné de pommes de terre dorées au four.	\$14.00

Flatbreads

ITEM	PRICE
Positano Faux filet de saumon fumé, roquette croquante, fromage à la crème et câpres acidulées.	\$12.00
Amore Faux-filet de poulet garni de brocoli rave et de provolone fondant.	\$11.00
Margherita Tomato sauce, mozzarella & fresh basil.	\$9.00
Garden of Eden Un mélange savoureux de légumes du jardin sautés avec des oignons et parsemé de gorgonzola crémeux.	\$11.00
Contadino Morceaux de filet mignon, oignons, champignons et une touche de gorgonzola.	\$13.00

Featured Item

ITEM	PRICE
Parmigiana Melanzane Tranches d'aubergine marinées et dorées, alternant avec une sauce tomates-réduite infusée à l'ail, recouvertes de mozzar...	\$8.00

Antipasti - Tapas	
ITEM	PRICE
Ribollita Toscana Savoureuse soupe toscane aux légumes de saison, mijotée lentement pour faire ressortir toutes les saveurs.	\$6.00
Parmigiana Del Contadino Tranches d'aubergine alternées avec du bœuf haché, de la mortadelle et des œufs, le tout nappé de fromage pecorino dan...	\$6.00
Insalata Caprese false	\$7.00
Trippa Alla Fiorentina Des morceaux de tripes de porc mijotés avec des carottes, du céleri, des tomates jaunes et des haricots cannellini.	\$6.00
Polipo Alla Griglia Poulpe grillé servi sur un lit de verdure, rehaussé par une touche de citron.	\$12.00
Salsiccia E Cime Di Rapa Saucisse maison accompagnée de brocoli-rave.	\$9.00
Carciofi Arrostiti Roasted artichokes served with truffle and mushroom cream.	\$11.00
Fiori Di Zucca Fleurs de courgette garnies d'un mélange crémeux de ricotta, nappées d'une onctueuse sauce au gorgonzola.	\$12.00
Gamberi AL Pesto Crevettes grillées accompagnées d'une sauce pesto vibrante.	\$9.00
Cozze Contadino Moules fraîches mijotées avec une sauce du chef et garnies de pancetta croustillante.	\$11.00
Antipasto Freddo Charcuterie variée et fromages choisis.	\$17.00

Insalate (Salads)

ITEM	PRICE
Insalata Del Contadino Arugula fraîche accompagnée de légumes grillés, le tout arrosé d'une vinaigrette maison.	\$9.00
Insalata Mista Un mélange de verdure fraîche, agrémenté d'olives savoureuses, d'oignons croquants et de tomates cerises, le tout nappé...	\$8.00
Insalata Caprese (Insalate (Salads)) Mozzarella di bufala accompagnée de tomates anciennes, feuilles de basilic et roquette, le tout délicatement arrosé d'un...	\$12.00

Primi Piatti (Pasta)

ITEM	PRICE
Pasta Alla Pugliese Broccoli rave croquant et saucisse maison se mêlent harmonieusement aux pâtes.	\$17.00
Rigatoni Alla Siciliana Rigatoni enveloped in a sauce of sautéed aubergine, briny olives, tangy capers, ripe tomatoes, a touch of chili, and cre...	\$18.00
Aglío Olio E Peperoncino Un mélange simple et authentique combinant de l'ail parfumé, de l'huile d'olive extra vierge et du piment frais pour une...	\$17.00
Bucatini Alla Matriciana Bucatini avec sauce tomate généreuse, agrémentée de pancetta italienne croustillante et rehaussée d'un mélange savoureux...	\$18.00
Fettuccine Alla Bolognese Fettuccine fraîche confectionnée sur place, nappée de la sauce bolognaise de Nucco.	\$22.00

ITEM	PRICE
Pasta Al Pomodoro Spaghetti nappé de sauce tomate fraîche agrémentée d'ail.	\$16.00
Spaghetti Alla Carbonara Pork cheek, eggs, touch of milk & pecorino cheese.	\$17.00
Parmigiana Melanzane Des tranches d'aubergines tendres, passées à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées, repose sur un lit de sauce toma...	\$8.00
Lasagna Del Contadino Pâtes en couches faites maison accompagnées d'une sauce à la viande et aux tomates de Nuccio.	\$20.00

Primi Del Contadino (Chef's Pastas)

ITEM	PRICE
Fettuccine Ai Porcini Fettuccine aux œufs accompagnées de cèpes nappés d'une sauce crémeuse au safran.	\$23.00
Gnocchi Alla Nuccio Gnocchis maison farcis aux champignons porcini ou à la truffe, enveloppés dans la sauce spéciale de Nuccio.	\$18.00
Spaghetti Nero Di Seppia Alle Vongole Spaghetti à l'encre de seiche accompagné de palourdes et scungilli.	\$26.00
Risotto Ai Frutti Di Mare Un risotto crémeux accompagné de calamars tendres, de palourdes succulentes, de moules fraîches et de crevettes savoureu...	\$28.00
Fiocchetti Con Pera E Formaggio Pâtes farcies de poire et quatre fromages, le tout nappé d'une sauce au gorgonzola et agrémenté d'une touche de noisette...	\$21.00

Secondi Piatti (Main Course)

ITEM	PRICE
Bistecca Alla Fiorentina Faux-filet de bœuf grillé, délicatement accompagné de pommes de terre rôties et d'un assortiment de légumes saisonniers.	\$28.00
Filetto Di Manzo Tendre filet de bœuf accompagné de pommes de terre rôties et de légumes de saison.	\$28.00
Costata Alla Milanese Une côtelette de veau panée à la milanaise, croustillante et dorée, servie sur un lit de roquette fraîche.	\$32.00
Vitello Scaloppine Livornese Tendres escalopes de veau accompagnées de prosciutto, mozzarella fondue et aubergine, le tout nappé d'une sauce brune ri...	\$29.00
Agnello Alla Scottadito Côtelettes d'agneau grillées accompagnées de pommes de terre rôties au romarin.	\$26.00
Frittura Mista Di Mare Lightly fried mix of fresh fish & seafood.	\$24.00

Bevande (Beverages)

ITEM	PRICE
Espresso Délicate torréfaction de grains choisis avec soin, donnant une tasse riche et aromatique. L'espresso se déploie avec des...	\$2.00
Baileys Espresso false	\$6.00
Cappuccino false	\$3.00

ITEM	PRICE
Hot Tea	\$3.00
Bevande / soda	\$3.00
false	
Bottle Water	\$3.00
Zuppe / Soups	

ITEM	PRICE
Seafood	\$9.00
Faux filet de tomates juteuses, calamars grillés, crevettes délicates et escarole croquante, le tout rehaussé d'une subt...	
Minestrone	\$8.00
Un assortiment de légumes frais mijotés dans notre bouillon maison.	
Lentils and beef	\$7.00
Lentilles brunes mijotées avec des dés de boeuf tendre et des carottes.	

Insalate / Salads	
ITEM	PRICE
Caesar salad	\$6.00
Laitue romaine croquante accompagnée de croûtons dorés, tomates cerises juteuses et copeaux de parmesan, arrosée d'une s...	
Beet salad	\$8.00
Arugula, roasted beets, roasted peppers, and almonds with a balsamic dressing	

Pasta	
ITEM	PRICE
Tortellini	\$17.00
Beef filled tortellini served in a homemade vegetable broth	
seafood linguini	\$20.00
Un mariage savoureux de calamars, palourdes et scungili, accompagnés de tomates cerises, le tout baignant doucement dans...	
Penne arrabbiata	\$15.00
Pâtes penne cuites à la perfection, enrobées d'une sauce tomate maison relevée au piment.	
Linguini pesto	\$17.00
Homemade pasta in a home basil & arugula pesto sauce with cream	
Gnocchi Vodka	\$18.00
Handmade gnocchi, pink sauce, onion, pancetta, green peas, with a creamy vodka sauce	

Desserts	
ITEM	PRICE
Torta della nonna	\$8.00
Fausse	
Chocolate and hazelnut cake	\$8.00
Un gâteau moelleux mariant chocolat riche et noisettes croquantes, surmonté d'une mousse veloutée qui fond en bouche.	

Appetizers	
ITEM	PRICE

Eggplant rollatini	\$9.00
Tranches d'aubergine enroulées autour d'un mélange crémeux de ricotta, d'épinards et de mozzarella, nappées d'une sauce...	
Clams provençal	\$10.00
Palourdes mijotées dans un bouillon de vin blanc avec ail et tomates.	
Contadino	\$9.00
Artichauts grillés et prosciutto accompagnés d'une salade de roquette.	
Panini	
ITEM	PRICE
Italiano	\$16.50
Prosciutto di parma, arugula, fresh mozzarella, pickled eggplant served with french fries	
Chicken Pesto	\$14.00
Grilled chicken, arugula pesto, roasted peppers, fresh mozzarella, and avocado served with french fries	
Sicilian	\$15.50
Saucisse de porc maison, accompagnée d'oignons, de poivrons grillés, et de fromage provolone, le tout servi avec des fri...	
Nonino	\$13.50
Un panini garni de boulettes de viande et fromage ricotta, accompagné de frites dorées.	