



DOMENICA

Domenica

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked For You

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Tomates mûries au soleil garnies de mozzarella fraîche, agrémentées de feuilles de basilic vibrant sur une croûte croust...	\$13.00
Roasted Cauliflower Chou-fleur rôti parsemé de sel de mer, accompagné d'une onctueuse feta fouettée.	\$14.00
Rigatoni Rigatoni servis dans une sauce arrabbiata épicée, rehaussé de feuilles de basilic et parsemé de parmigiano reggiano fraî...	\$10.00
Calabrese Pizza Tranches de salami piquant, mozzarella fondante, câpres acidulées et olives savoureuses.	\$15.00
Truffle Agnolotti Agnolotti farcis avec une onctueuse ricotta et du grana padano, le tout sublimé par une touche de truffe.	\$16.00

Contorni

ITEM	PRICE
Polenta Un mélange crémeux de mascarpone et de parmigiano reggiano intégré à une polenta riche et veloutée.	\$6.00
Roasted Okra Okra rôtie accompagnée de poivrons rouges marinés, graines de fenouil et une touche de yogourt.	\$8.00
Brussels Sprouts Faites croustiller les choux de Bruxelles avec du pancetta maison, relevés par une touche de balsamique, une note rafraî...	\$11.00
Whipped Goat Feta Une mousse de feta de chèvre relevée au piment d'Alep, agrémentée d'une touche d'huile d'olive.	\$4.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Roasted Cauliflower (Antipasti) Fleur de sel et feta fouettée.	\$14.00
Fried Tuscan Kale Du chou frisé toscan frit accompagné de tomates juteuses, parsemé de pignons croquants et nappé d'un trait de balsamique...	\$12.00
Meatballs Un mélange savoureux de polenta onctueuse et de pecorino romano râpé accompagne ces boulettes de viande.	\$12.00
Meatballs (Antipasti) false	\$12.00
Smoked Beet Salad burrata, hazelnut, vincotto	\$14.00
Smoked Beets Profitez de la terre avec des betteraves fumées complétées par la douceur crémeuse de la burrata, relevées par le croqua...	\$14.00
Smoked Beet Salad (Antipasti) Beignets de betteraves fumées accompagnés de burrata crémeuse, éclats de noisettes croquants et une touche de vincotto p...	\$14.00
Roasted Octopus Tentacule de pieuvre rôti accompagné de choux napa grillé, agrémenté d'agrumes de Los Angeles et relevé par une vinaigre...	\$16.00
Bresaola Carpaccio Bresaola en fines tranches accompagné de truffes parfumées et de pecorino moliterno piquant, le tout sur un lit de roque...	\$15.00

Zuppa E Insalate

ITEM	PRICE
Compastellafarm Greens Radis croquants, nappés de sauce César, accompagnés de crostini croustillants.	\$12.00
Little Gem Petites feuilles croquantes de laitue Gem, parsemées d'olives Castelvetro juteuses et de ricotta salata émietlée.	\$13.00
Arugula Salad Feuilles d'arugula croquantes, agrémentées de fines tranches d'oignon rouge et d'une généreuse râpée de parmigiano reggi...	\$10.00
Mushroom Vellutata Un velouté crémeux de champignons sauvages agrémenté de thym frais, accompagné de crostinis croustillants.	\$13.00

Primi

ITEM	PRICE
Squid Ink Tagliolini Tagliolini noirs agrémentés de chair de crabe bleu et d'une touche de fines herbes fraîches.	\$16.00
Tagliatelle Tagliatelle avec lapin mijoté lentement et champignons porcini.	\$14.00
Tagliatelle (Primi) Slow cooked rabbit and porcini mushrooms.	\$14.00
Gulf Shrimp Risotto Asparagus and swordfish pancetta.	\$15.00
Rigatoni (Primi) Rigatoni enrobé de sauce arrabbiata épicée, sublimé par une touche de basilic frais et parsemé de parmigiano reggiano sa...	\$10.00
Purple Potato Gnocchi Tendre gnocchi de pommes de terre violettes accompagnés de ragoût de queue de bœuf, parfumés aux herbes variées et couro...	\$16.00
Truffle Agnolotti (Primi) Ricotta, grana padano	\$16.00
Spaghetti All'Amatriciana Faux filet de porc artisanal, combiné avec du fromage pecorino romano au goût robuste.	\$14.00
Saffron Cappelletti Faux-filets farcis au safran, garnis de thon fumé et rehaussés de romanesco croquant, accompagnés d'une sauce salmorigli...	\$14.00

Secondi

ITEM	PRICE
Lasagne Fausses couches de pâtes vertes, nappées de béchamel crémeuse, mozzarella fondante, et un ragoût de porc savoureux.	\$24.00
Beef Short Ribs Faux-filet de bœuf mijoté doucement, servi avec une purée crémeuse de polenta et des éclats de courge delicata rôtie. Un...	\$30.00
Veal Chop Un tendre côte de veau accompagné de champignons savoureux et nappé d'une sauce marsala parfumée. Rehaussé de morceaux d...	\$40.00
Roasted Duck Breast duck confit, roasted cabbage, apples, walnuts	\$28.00

Pizza

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

Margherita Pizza (Pizza) Tomato, basil, and fresh mozzarella.	\$13.00
Clam Pizza Fausse	\$20.00
Calabrese Pizza (Pizza) Spicy salami, mozzarella, capers, and olives.	\$15.00
White Pizza Une croûte croustillante garnie de ricotta crémeuse, de mozzarella fondante, de basilic frais, et de gousses d'ail rôtie...	\$13.00
Quattro Formaggi Pizza Un classique des amoureux de fromage : une généreuse sélection de ricotta crémeuse, mozzarella fraîche, grana padano sav...	\$15.00
Tutto Carne Pizza Une pizza richement garnie de salami épicé, de bacon croustillant et de saucisse au fenouil parfumée.	\$18.00
Roasted Eggplant Pizza Fines tranches d'aubergines rôties, accompagnées de poivrons grillés, capres et fromage de chèvre crémeux.	\$14.00
Roasted Pork Pizza Mozzarella fondant, piments anaheim grillés, oignon rouge croquant et salsa verte vibrante.	\$15.00
Wild Mushroom Pizza Chantrelle mushrooms, fontina, black garlic	\$17.00
Bolzano Porc rôti accompagné de pommes sucrées, lard croquant et oignons caramélisés.	\$16.00
Black and Gold Chanterelles savoureuses mariées à l'onctuosité du fromage fontina, enrichies par la profondeur intense de l'ail noir.	\$18.00
Muffuletta Pizza Spicy salami, ham, olive mix, mozzarella	\$16.00
Pesto Pizza Garnie de peppadews, parsemée de Grana Padano et fondante mozzarella fraîche.	\$14.00

Dolce	
ITEM	PRICE
Banana Zuppa Inglese false	\$10.00
Tiramisu Une alliance onctueuse de mascarpone richement fouetté, combinée à des couches de biscuit savoiar di délicatement trempée...	\$10.00