★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Domenica

Domenica

Menu Prices — October 24, 2026

Domenica menu with prices in United States, updated October 2019: 50 items across 8 categories, prices from $4.00 to $40.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Domenica Menu with Prices (United States)

Domenica menu with prices in United States, updated October 2019: 50 items across 8 categories, prices from $4.00 to $40.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/domenica

Menu categories: Picked For You · Contorni · Antipasti · Zuppa E Insalate · Primi · Secondi · Pizza · Dolce

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) Polenta.	**$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**

ITEM	PRICE
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 Castelvetrano juteuses et de ricotta salata émiettée.	**$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**

ITEM	PRICE
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 Caramel and peanut brittle	**$10.00**
Tiramisu Une alliance onctueuse de mascarpone richement fouetté, combinée à des couches de biscuit savoiardi délicatement trempée...	**$10.00**