



Farfalla Trattoria

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Most Ordered

ITEM	PRICE
Pennette Santino Pâtes penne enrobées d'une sauce rosée légèrement relevée avec une touche de vodka.	\$22.94
Chicken Parmigiana Breaded and topped with fresh mozzarella and tomato sauce	\$33.29
Cesare Grande Hearts of romaine and radicchio over toasted pizza bread in our Cesare dressing	\$17.19
Fettuccine Bolognese Fines lanières de fettuccine aux œufs nappées d'une sauce riche et mijotée, mélangeant délicatement le veau et le bœuf h...	\$27.54
PZ Margherita Faite avec une sauce tomate maison, mozzarella fondante, et basilic frais.	\$20.70
Capellini Checca Capellini délicatement enrobés de tomates en dés, accompagnés d'une touche d'huile d'olive, de gousses d'ail émincées et...	\$21.79
PZ Pepperoni Tomates écrasées garnissent une base de pâte croustillante, rehaussée de mozzarella fondante et généreusement parsemée d...	\$25.30
Tiramisu	\$10.00
Lasagna Classic Bolognese	\$28.75
Chicken Milanese Poulet Milanese: Filets de poulet panés et dorés à feu doux, joliment couronnés d'arugula fraîche, de tomates juteuses e...	\$30.99
Rigatoni Ai Tre Funghi Un mélange de champignons champignon, shitake et cèpes, délicatement enrobés d'une sauce rose légère.	\$28.69
Ravioli Di Ricotta Housemade ravioli filled with ricotta and spinach in a tomato-basil sauce	\$25.24

Antipasti

ITEM	PRICE
Calamari Fritti Crispy fried calamari and zucchini served with our marinara dip	\$21.79
Bruschetta Pain grillé à l'ail garni d'olives, de champignons et de tomates biologiques.	\$17.19
Carpaccio Fines tranches de filet de bœuf, accompagnées de roquette, câpres, parmesan affiné, le tout nappé d'une vinaigrette au c...	\$20.64
Nduja Cozze E Vongole Moules et palourdes mijotées dans une sauce tomate cerise agrémentée de 'nduja épicée, accompagnées de pain à l'ail gril...	\$22.94
Antipasto Farfalla Un assortiment de hors-d'œuvre à partager	\$44.85
Polpettine Housemade meatballs over steamed spinach topped with Pizzaiola tomato sauce served with a side of mixed greens	\$20.70
Polipo E Patate Octopus, steamed potatoes, cherry tomatoes, green olives, cucumbers and arugula in a light lemon and extra-virgin olive...	\$25.30
Polentina E Ragu	\$18.40
Contadina Poivrons marinés, olives, champignons portobello, courgettes, aubergines, artichauts et fromage de chèvre grillé.	\$20.70

ITEM	PRICE
Tartara di Tonno Fraises de thon Ahi de qualité sashimi, accompagnées d'avocat crémeux et arrosées de vinaigrette balsamique.	\$21.79
Mozzarella Bar	
ITEM	PRICE
Caprese Tomates juteuses et mozzarella fondante, accompagnées de basilic frais.	\$19.55
Stracciatella Grilled ciabatta topped with our fig spread, creamy mozzarella and prosciutto	\$21.85
Burrata Creamy mozzarella served with cherry tomatoes, olives, basil dip and a side salad	\$21.79
Melanzane Parmigiana Aubergine grillée au feu de bois, garnie de mozzarella fraîche, nappée de sauce tomate.	\$19.49
Prosciutto Di Parma Con Pera Tranches de prosciutto de Parma affiné pendant 24 mois, accompagnées de fines tranches de poire.	\$16.10
Bruschetta Napoletana Garlic bread topped with soft mozzarella and organic tomatoes	\$21.79
Bufala Mozzarella italienne importée, accompagnée de prosciutto, salade de tomates biologiques et roquette.	\$21.85
Zuppe	
ITEM	PRICE
Ravioli In Brodo Traditional chicken ravioli soup in a light broth	\$18.40
LG Pasta E Fagioli Soupe traditionnelle italienne à base de pâtes et haricots, cuite à la perfection avec des arômes savoureux.	\$16.10
LG Pappa E Pomodoro Tuscan tomato soup with onions, basil, toasted bread and Parmesan	\$16.10
LG Ribollita Tuscan garlic bread soup with seasonal vegetables, beans, spinach, tomatoes	\$17.25
SM Ribollita Tuscan garlic bread soup with seasonal vegetables, beans, spinach, tomatoes	\$11.50
SM Pappa e Pomodoro Tuscan tomato soup with onions, basil, toasted bread and Parmesan	\$10.35
SM Pasta e Fagioli Fusilli et haricots mijotés dans un bouillon parfumé.	\$10.35
SM Minestrone Seasonal vegetable soup	\$10.35
LG Minestrone Un généreux potage aux légumes frais, mijoté avec soin pour libérer les arômes de chaque ingrédient de saison.	\$16.10
Insalatina	
ITEM	PRICE
Cesare Insalatina Hearts of romaine and radicchio over toasted pizza bread in our Cesare dressing	\$16.04

ITEM	PRICE
Tropicale Hearts of palm, tomatoes, red onions, avocado and soft mozzarella with balsamic vinaigrette	\$18.40
Arugula E Pecorino fausse	\$20.70
Farro Romaine croquante avec des concombres, tomates juteuses, oignons, avocat crémeux, nappés d'une vinaigrette au citron.	\$20.70
Bietole E Caprino Thinly sliced beets topped with mixed greens and breaded and grilled goat cheese in a sherry vinaigrette	\$20.70
Italiana Un mélange de romaine croquante, salami, mortadelle et cotto, enrichi de pecorino et de parmesan. Haricots garbanzo et l...	\$20.70
Tricolore Radicchio, hearts of romaine, arugula, shaved parmesan, balsamic vinaigrette	\$18.40
Mista Un mélange de jeunes pousses rehaussé d'une vinaigrette balsamique, agrémenté de poivrons et aubergines rôtis.	\$16.04

Salads

ITEM	PRICE
Cesare Grande (Salads) Hearts of romaine and radicchio over toasted pizza bread in our Cesare dressing	\$17.19
Pollo E Spinaci Spinach, arugula, onions, walnuts, and fresh pear in an organic apple cider vinegar and walnut vinaigrette topped with g...	\$28.69
Portobello e Gamberetti Grilled Portobello mushrooms, shrimp, onions, tomatoes, beets, and goat cheese in a sherry vinaigrette	\$32.14
Tonno Spinaci e Portobello Tranches de thon ahi poêlé reposant sur un lit d'épinards frais et de laitue tendre, accompagnées de champignons portobe...	\$33.29
Grilled Salmone Salad Saumon grillé reposant sur un lit de légumes marinés, arrosé d'une vinaigrette maison.	\$32.14
Quinoa Farro E Gamberetti Chopped romaine, cucumbers, tomatoes, onions and avocado with quinoa and grilled shrimp	\$30.99
Promenade Chopped romaine, tomatoes, cannellini beans, onions, farro, crispy polenta topped with shaved mozzarella in a lemon-herb...	\$19.49
Piemontese Grilled skirt steak served over spring greens, grilled peppers, eggplant, zucchini, topped with organic hardboiled eggs...	\$33.29

Pasta

ITEM	PRICE
Pennette Santino (Pasta) Penne in a lightly spicy pink vodka sauce	\$22.94
Fettuccine Bolognese (Pasta) Classic ground veal and beef sauce	\$27.54
Lasagna (Pasta) Classic Bolognese	\$28.75
Rigatoni Ai Tre Funghi (Pasta) Champignon, shitake, and porcini mushrooms in a light pink sauce	\$28.69
Capellini Checca (Pasta) Angel hair pâtes accompagnées de tomates fraîches en dés, nappées d'huile d'olive et parfumées à l'ail et au basilic.	\$21.79

ITEM	PRICE
Gnocchi Pesto Genovese Potato and ricotta dumplings with pesto Genovese sauce.	\$27.54
Penne Arrabbiata Pâtes penne enrobées d'une sauce tomate relevée, agrémentées d'ail parfumé et de persil italien frais.	\$21.79
Gnocchi Pink Sauce Potato and ricotta dumplings with pink sauce.	\$27.54
Maccaroni Con Polpette Housemade meatballs with tomato sauce	\$28.69
Penne Norma Avec sa sauce tomate parfumée au basilic, ce plat de penne est agrémenté d'aubergines rôties et d'une généreuse touche d...	\$24.09
Rigatoni di Pollo E Broccoli Rigatoni accompagnés de morceaux de poulet tendre, mariés à des tomates séchées au soleil. Des bouquets de brocoli ajout...	\$27.54
Fettuccine Alfredo Rubans de pâtes fettuccine, nappés d'une sauce Alfredo soyeuse, confectionnée à partir de crème onctueuse et de parmesan...	\$22.94
Ravioli Di Ricotta (Pasta) Raviolis maison garnis de ricotta et d'épinards, servis dans une sauce tomate-basilic.	\$25.24
Gnocchi Bolognese De tendres boulettes de pommes de terre et ricotta nappées d'une sauce riche à base de veau et de bœuf hachés.	\$27.54
Orecchiette Pugliesi Ear shaped pasta, fresh tomato, Italian sausage, spinach, and pecorino cheese	\$28.69
Lobster Ravioli Raviolis au homard enveloppés dans une sauce vodka rosée avec une touche de piquant, accompagnés de tendres morceaux d'a...	\$33.29
Ravioli di Zucca Fines raviolis à la courge baignant dans une sauce onctueuse aux noix et crème.	\$27.54
Spaghetti Cacio e Pepe	\$27.54
Tonnarelli Alla Norcina Un mariage de saucisse italienne et de champignons porcini, le tout nappé d'une sauce au vin blanc et huile d'olive extr...	\$29.84
Linguine Alle Vongole Linguine entrelacé de palourdes, rehaussé d'ail parfumé, d'huile d'olive vierge extra et d'une sauce tomate cuite au feu...	\$31.05
Gnocchi Quattro Formaggi Potato dumplings with four cheese sauce.	\$27.54
Spaghetti Algio e Olio Le spaghetti Aglio e Olio sont une véritable célébration de simplicité italienne. Des pâtes al dente enrobées d'une huil...	\$17.19
Ravioli Di Aragosta Lobster ravioli in a lightly spicy pink vodka sauce with asparagus	\$32.14
Maccaroni Puttanesca Tomato sauce, capers, and black olives served from the parmesan wheel	\$34.44
Linguine Gamberi E Carciofi Shrimp, cherry tomatoes, asparagus, fresh basil, and mint	\$32.14
Gnocchi Sorrentina Potato and ricotta dumplings with tomato sauce.	\$27.54
Spaghetti Carbonara Spaghetti alla Carbonara propose des pâtes al dente enveloppées d'une sauce crémeuse aux œufs, relevée par la richesse d...	\$27.54
Spaghetti Integrali Primavera Pâtes de blé entier agrémentées de légumes de saison, nappées d'une sauce à l'ail et huile d'olive, puis garnies de from...	\$27.54
Linguine Pescatora Mussels, clams, calamari, scallops, shrimp, octopus and white fish in a white wine and wood-fired tomato sauce with Ital...	\$43.64

ITEM	PRICE
Gnocchi Marinara false	\$27.54
Farfalle Al Salmone Des morceaux de saumon fumé et des pois verts plongés dans une sauce rose à base de vodka.	\$28.69
Agnolotti Farfalla Faux	\$27.54

Pizza

ITEM	PRICE
PZ Pepperoni (Pizza) Tomato sauce, mozzarella, and pepperoni	\$25.30
PZ Margherita (Pizza) Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.	\$20.70
PZ Italian White Pie Ricotta fraîche, mozzarella fondante, persil et une touche d'ail.	\$25.30
PZ Capricciosa Artichokes, ham, olives, mushrooms, tomato sauce and mozzarella	\$27.60
PZ Pizza Alla Messicana Crevettes, oignons rouges et piments jalapeños s'harmonisent avec la fraîcheur du cilantro et l'onctuosité de l'avocat,...	\$31.05
PZ Vegetariana Tomato sauce, mozzarella, eggplant, bell peppers, mushrooms, and basil	\$27.60
PZ Diavola Tomato sauce, salami, sausage, bell peppers, onions, mushrooms, black olives, and spicy Calabrese peperoncino	\$28.75
PZ Salame Piccante E Gorgonzola Un mélange piquant de soppressata italienne épicée, fondue de mozzarella et sauce gorgonzola crémeuse.	\$24.15
PZ Prosciutto E Rughetta Un lit de mozzarella fondue sur une base de sauce tomate parfumée, garni de fines tranches de prosciutto italien et de r...	\$28.75
PZ Arugula Funghi e Salsiccia Italian sausage, arugula, mushrooms, mozzarella and tomato sauce	\$29.90
PZ Pesto E Caprino Pesto Genovese, tomato sauce, mozzarella, and goat cheese	\$28.75
Focaccia Rosmarino Rosemary and garlic pizza bread baked in our wood-burning oven	\$9.20

Carne

ITEM	PRICE
Tagliata Con Gnocchi Grilled Prime 10oz. Ribeye steak served over gnocchi gorgonzola, topped with wood-fire roasted wild mushrooms	\$41.34
Brasato di Manzo Côtes de bœuf sans os mijotées pendant trois heures dans un mélange savoureux de vin rouge, légumes frais du marché et s...	\$40.19
Ribeye Farfalla Grilled Prime 10oz. Ribeye steak served with salsa verde and salsa campagna Choice of roasted potatoes and seasonal vege...	\$34.44
Battuta Trifolata Ribeye vieilli et grillé, ensuite finement battu, garni de roquette, de burrata onctueuse, de champignons sauvages sauté...	\$37.38

Risotto

ITEM	PRICE
Risotto in Carrozza Un riche mélange de champignons porcini, shitake et champignon de Paris servis directement d'une meule de parmesan.	\$36.74
Risotto Pescatora Mussels, clams, calamari, scallops, shrimp, octopus and white fish in a white wine and wood-fired tomato sauce with Ital...	\$43.64

Veal	
ITEM	PRICE
Veal Milanese Breaded and sautéed over a slow fire, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan	\$36.74
Veal Marsala Sautéed with Shitake mushrooms and Marsala wine sauce	\$37.89
Veal Carciofi Tendres artichauts accompagnés de câpres et olives, nappés d'une sauce citronnée.	\$39.04
Veal Piccata In a white wine lemon-caper sauce, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan	\$32.14
Veal Saltimbocca Fines tranches de veau nappées de prosciutto savoureux, garnies de mozzarella fondante et parfumées à la sauge, le tout...	\$37.89
Veal Paillard Marinated and grilled with lemon, herbs and extra-virgin olive oil	\$30.99
Veal Funghi Tartufati Porcini, shitake and champignon mushrooms in a white wine and truffle sauce	\$36.74
Veal Parmigiana Tendre escalope de veau, enrobée d'une chapelure croustillante, nappée de sauce tomate maison et couronnée de mozzarella...	\$37.89
Veal Sorrentina Veau Sorrentina: Une tendre escalope de veau nappée de mozzarella fondante, accompagnée de tomates juteuses et de basili...	\$36.74

Pollo	
ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana (Pollo) Breaded and topped with fresh mozzarella and tomato sauce	\$33.29
Chicken Milanese (Pollo) Breaded and sautéed over a slow fire, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan	\$30.99
Chicken Piccata In a white wine lemon-caper sauce, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan	\$29.84
Chicken Paillard Poulet frappé finement, mariné dans un mélange de citron frais, herbes aromatiques et huile d'olive extra-vierge, puis g...	\$26.39
Chicken Marsala Sautéed with Shitake mushrooms and Marsala wine sauce	\$32.14
Chicken Saltimbocca Fines tranches de prosciutto, mozzarella fraîche et feuilles de sauge, nappées d'une sauce au vin blanc.	\$33.29
Chicken Carciofi Fresh artichokes, capers, and olives in a lemon sauce	\$34.44
Chicken Funghi Tartufati Un mélange de champignons porcini, shiitake et champignon de Paris mijoté dans une sauce au vin blanc relevée par une to...	\$32.14

ITEM	PRICE
Chicken Farfalla Half bone-in chicken marinated in fresh herbs and white wine roasted in our wood-burning oven served with salsa verde an...	\$25.24
Chicken Sorrentina Fresh mozzarella, tomatoes and basil in a white wine sauce	\$30.99
Pesci	
Cioppino Un ragoût de fruits de mer réunissant moules, palourdes, calamars, pétoncles, crevettes et poulpe, mijoté dans un bouill...	\$45.94
Salmone Grigliato Grilled Atlantic salmon served with salsa verde and salsa campagna, served with roasted potatoes and seasonal vegetables...	\$36.80
Salmone Al Zafferano Un filet de saumon de l'Atlantique grillé, accompagné de poireaux et d'asperges nappés d'une sauce à la moutarde et au s...	\$42.49
Dessert	
Cheesecake	\$12.00
Tiramisu (Dessert)	\$10.00
Torta della Nonna	\$10.00