★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Farfalla Trattoria

# Farfalla Trattoria

Menu Prices — October 23, 2026

Farfalla Trattoria menu with prices in United States, updated October 2019:
129 items across 14 categories, prices from $9.20 to $45.94.

## Restaurant & Food Industry Reports




Fast Food Industry →




Pizza Industry →




Fast Casual Industry →




Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

# Farfalla Trattoria Menu with Prices (United States)

Farfalla Trattoria menu with prices in United States, updated October 2019: 129 items across 14 categories, prices from $9.20 to $45.94. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/farfalla-trattoria

**Menu categories:** Most Ordered · Antipasti · Mozzarella Bar · Zuppe · Insalatina · Salads · Pasta · Pizza · Carne · Risotto · Veal · Pollo · Pesci · Dessert

## Most Ordered

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Pennette Santino**<br>Pâtes penne enrobées d'une sauce rosée légèrement relevée avec une touche de vodka. | **$22.94** |
| **Chicken Parmigiana**<br>Breaded and topped with fresh mozzarella and tomato sauce | **$33.29** |
| **Cesare Grande**<br>Hearts of romaine and radicchio over toasted pizza bread in our Cesare dressing | **$17.19** |
| **Fettuccine Bolognese**<br>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**<br>Faite avec une sauce tomate maison, mozzarella fondante, et basilic frais. | **$20.70** |
| **Capellini Checca**<br>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**<br>Tomates écrasées garnissent une base de pâte croustillante, rehaussée de mozzarella fondante et généreusement parsemée d... | **$25.30** |
| **Tiramisu** | **$10.00** |
| **Lasagna**<br>Classic Bolognese | **$28.75** |
| **Chicken Milanese**<br>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**<br>Un mélange de champignons champignon, shitake et cèpes, délicatement enrobés d'une sauce rose légère. | **$28.69** |
| **Ravioli Di Ricotta**<br>Housemade ravioli filled with ricotta and spinach in a tomato-basil sauce | **$25.24** |

## Antipasti

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Calamari Fritti**<br>Crispy fried calamari and zucchini served with our marinara dip | **$21.79** |
| **Bruschetta**<br>Pain grillé à l'ail garni d'olives, de champignons et de tomates biologiques. | **$17.19** |
| **Carpaccio**<br>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**<br>Moules et palourdes mijotées dans une sauce tomate cerise agrémentée de 'nduja épicée, accompagnées de pain à l'ail gril... | **$22.94** |
| **Antipasto Farfalla**<br>Un assortiment de hors-d'œuvre à partager | **$44.85** |
| **Polpettine**<br>Housemade meatballs over steamed spinach topped with Pizzaiola tomato sauce served with a side of mixed greens | **$20.70** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Polipo E Patate**<br>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**<br>Poivrons marinés, olives, champignons portobello, courgettes, aubergines, artichauts et fromage de chèvre grillé. | **$20.70** |
| **Tartara di Tonno**<br>Fraises de thon Ahi de qualité sashimi, accompagnées d'avocat crémeux et arrosées de vinaigrette balsamique. | **$21.79** |

## Mozzarella Bar

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Caprese**<br>Tomates juteuses et mozzarella fondante, accompagnées de basilic frais. | **$19.55** |
| **Stracciatella**<br>Grilled ciabatta topped with our fig spread, creamy mozzarella and prosciutto | **$21.85** |
| **Burrata**<br>Creamy mozzarella served with cherry tomatoes, olives, basil dip and a side salad | **$21.79** |
| **Melanzane Parmigiana**<br>Aubergine grillée au feu de bois, garnie de mozzarella fraîche, nappée de sauce tomate. | **$19.49** |
| **Proscuitto Di Parma Con Pera**<br>Tranches de prosciutto de Parma affiné pendant 24 mois, accompagnées de fines tranches de poire. | **$16.10** |
| **Bruschetta Napoletana**<br>Garlic bread topped with soft mozzarella and organic tomatoes | **$21.79** |
| **Bufala**<br>Mozzarella italienne importée, accompagnée de prosciutto, salade de tomates biologiques et roquette. | **$21.85** |

## Zuppe

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Ravioli In Brodo**<br>Traditional chicken ravioli soup in a light broth | **$18.40** |
| **LG Pasta E Fagioli**<br>Soupe traditionnelle italienne à base de pâtes et haricots, cuite à la perfection avec des arômes savoureux. | **$16.10** |
| **LG Pappa E Pomodoro**<br>Tuscan tomato soup with onions, basil, toasted bread and Parmesan | **$16.10** |
| **LG Ribollita**<br>Tuscan garlic bread soup with seasonal vegetables, beans, spinach, tomatoes | **$17.25** |
| **SM Ribollita**<br>Tuscan garlic bread soup with seasonal vegetables, beans, spinach, tomatoes | **$11.50** |
| **SM Pappa e Pomodoro**<br>Tuscan tomato soup with onions, basil, toasted bread and Parmesan | **$10.35** |
| **SM Pasta e Fagioli**<br>Fusilli et haricots mijotés dans un bouillon parfumé. | **$10.35** |
| **SM Minestrone**<br>Seasonal vegetable soup | **$10.35** |
| **LG Minestrone**<br>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**<br>Hearts of romaine and radicchio over toasted pizza bread in our Cesare dressing | **$16.04** |
| **Tropicale**<br>Hearts of palm, tomatoes, red onions, avocado and soft mozzarella with balsamic vinaigrette | **$18.40** |
| **Arugula E Pecorino**<br>fausse | **$20.70** |
| **Farro**<br>Romaine croquante avec des concombres, tomates juteuses, oignons, avocat crémeux, nappés d'une vinaigrette au citron. | **$20.70** |
| **Bietole E Caprino**<br>Thinly sliced beets topped with mixed greens and breaded and grilled goat cheese in a sherry vinaigrette | **$20.70** |
| **Italiana**<br>Un mélange de romaine croquante, salami, mortadelle et cotto, enrichi de pecorino et de parmesan. Haricots garbanzo et l... | **$20.70** |
| **Tricolore**<br>Radicchio, hearts of romaine, arugula, shaved parmesan, balsamic vinaigrette | **$18.40** |
| **Mista**<br>Un mélange de jeunes pousses rehaussé d'une vinaigrette balsamique, agrémenté de poivrons et aubergines rôtis. | **$16.04** |

## Salads

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

## Pasta

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Pennette Santino (Pasta)**<br>Penne in a lightly spicy pink vodka sauce | **$22.94** |
| **Fettuccine Bolognese (Pasta)**<br>Classic ground veal and beef sauce | **$27.54** |
| **Lasagna (Pasta)**<br>Classic Bolognese | **$28.75** |

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Rigatoni Ai Tre Funghi (Pasta)**<br>Champignon, shitake, and porcini mushrooms in a light pink sauce | **$28.69** |
| **Capellini Checca (Pasta)**<br>Angel hair pâtes accompagnées de tomates fraîches en dés, nappées d'huile d'olive et parfumées à l'ail et au basilic. | **$21.79** |
| **Gnocchi Pesto Genovese**<br>Potato and ricotta dumplings with pesto Genovese sauce. | **$27.54** |
| **Penne Arrabbiata**<br>Pâtes penne enrobées d'une sauce tomate relevée, agrémentées d'ail parfumé et de persil italien frais. | **$21.79** |
| **Gnocchi Pink Sauce**<br>Potato and ricotta dumplings with pink sauce. | **$27.54** |
| **Maccaroni Con Polpette**<br>Housemade meatballs with tomato sauce | **$28.69** |
| **Penne Norma**<br>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**<br>Rigatoni accompagnés de morceaux de poulet tendre, mariés à des tomates séchées au soleil. Des bouquets de brocoli ajout... | **$27.54** |
| **Fettuccine Alfredo**<br>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)**<br>Raviolis maison garnis de ricotta et d'épinards, servis dans une sauce tomate-basilic. | **$25.24** |
| **Gnocchi Bolognese**<br>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**<br>Ear shaped pasta, fresh tomato, Italian sausage, spinach, and pecorino cheese | **$28.69** |
| **Lobster Ravioli**<br>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**<br>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**<br>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**<br>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**<br>Potato dumplings with four cheese sauce. | **$27.54** |
| **Spaghetti Algio e Olio**<br>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**<br>Lobster ravioli in a lightly spicy pink vodka sauce with asparagus | **$32.14** |
| **Maccaroni Puttanesca**<br>Tomato sauce, capers, and black olives served from the parmesan wheel | **$34.44** |
| **Linguine Gamberi E Carciofi**<br>Shrimp, cherry tomatoes, asparagus, fresh basil, and mint | **$32.14** |
| **Gnocchi Sorrentina**<br>Potato and ricotta dumplings with tomato sauce. | **$27.54** |
| **Spaghetti Carbonara**<br>Spaghetti alla Carbonara propose des pâtes al dente enveloppées d'une sauce crémeuse aux œufs, relevée par la richesse d... | **$27.54** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Spaghetti Integrali Primavera**<br>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**<br>Mussels, clams, calamari, scallops, shrimp, octopus and white fish in a white wine and wood-fired tomato sauce with Ital... | **$43.64** |
| **Gnocchi Marinara**<br>Potato and ricotta dumplings with your choice of sauce: orrentina / Quatro Fromaggi / Pesto Genovese / Alla Bolognese /... | **$27.54** |
| **Farfalle Al Salmone**<br>Des morceaux de saumon fumé et des pois verts plongés dans une sauce rose à base de vodka. | **$28.69** |
| **Agnolotti Farfalla**<br>Faux | **$27.54** |

## Pizza

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

## Carne

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Tagliata Con Gnocchi**<br>Grilled Prime 10oz. Ribeye steak served over gnocchi gorgonzola, topped with wood-fire roasted wild mushrooms | **$41.34** |
| **Brasato di Manzo**<br>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**<br>Grilled Prime 10oz. Ribeye steak served with salsa verde and salsa campagna Choice of roasted potatoes and seasonal vege... | **$34.44** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Battuta Trifolata**<br>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**<br>Un riche mélange de champignons porcini, shitake et champignon de Paris servis directement d'une meule de parmesan. | **$36.74** |
| **Risotto Pescatora**<br>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**<br>Breaded and sautéed over a slow fire, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan | **$36.74** |
| **Veal Marsala**<br>Sautéed with Shitake mushrooms and Marsala wine sauce | **$37.89** |
| **Veal Carciofi**<br>Tendres artichauts accompagnés de câpres et olives, nappés d'une sauce citronnée. | **$39.04** |
| **Veal Piccata**<br>In a white wine lemon-caper sauce, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan | **$32.14** |
| **Veal Saltimbocca**<br>Fines tranches de veau nappées de prosciutto savoureux, garnies de mozzarella fondante et parfumées à la sauge, le tout... | **$37.89** |
| **Veal Paillard**<br>Marinated and grilled with lemon, herbs and extra-virgin olive oil | **$30.99** |
| **Veal Funghi Tartufati**<br>Porcini, shitake and champignon mushrooms in a white wine and truffle sauce | **$36.74** |
| **Veal Parmigiana**<br>Tendre escalope de veau, enrobée d'une chapelure croustillante, nappée de sauce tomate maison et couronnée de mozzarella... | **$37.89** |
| **Veal Sorrentina**<br>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)**<br>Breaded and topped with fresh mozzarella and tomato sauce | **$33.29** |
| **Chicken Milanese (Pollo)**<br>Breaded and sautéed over a slow fire, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan | **$30.99** |
| **Chicken Piccata**<br>In a white wine lemon-caper sauce, topped with arugula, tomatoes and shaved parmesan | **$29.84** |
| **Chicken Paillard**<br>Poulet frappé finement, mariné dans un mélange de citron frais, herbes aromatiques et huile d'olive extra-vierge, puis g... | **$26.39** |
| **Chicken Marsala**<br>Sautéed with Shitake mushrooms and Marsala wine sauce | **$32.14** |
| **Chicken Saltimbocca**<br>Fines tranches de prosciutto, mozzarella fraîche et feuilles de sauge, nappées d'une sauce au vin blanc. | **$33.29** |

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Chicken Carciofi**<br>Fresh artichokes, capers, and olives in a lemon sauce | **$34.44** |
| **Chicken Funghi Tartufati**<br>Un mélange de champignons porcini, shiitake et champignon de Paris mijoté dans une sauce au vin blanc relevée par une to... | **$32.14** |
| **Chicken Farfalla**<br>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**<br>Fresh mozzarella, tomatoes and basil in a white wine sauce | **$30.99** |

## Pesci

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Cioppino**<br>Un ragoût de fruits de mer réunissant moules, palourdes, calamars, pétoncles, crevettes et poulpe, mijoté dans un bouill... | **$45.94** |
| **Salmone Grigliato**<br>Grilled Atlantic salmon served with salsa verde and salsa campagna, served with roasted potatoes and seasonal vegetables... | **$36.80** |
| **Salmone Al Zafferano**<br>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

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Cheesecake** | **$12.00** |
| **Tiramisu (Dessert)** | **$10.00** |
| **Torta della Nonna** | **$10.00** |