



Farina Alto Pizzeria & Wine Bar

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items	
ITEM	PRICE
Margherita Tomato sauce, Mozzarella, organic fresh basil.	\$9.00
Penne Alla Vodka San Marzano tomatoes mijotés, échalote douce, un soupçon de vodka, crème onctueuse, fromage Parmesan râpé.	\$8.00
Spaghetti & Meatballs Une alliance de bœuf nourri à l'herbe et de porc, mijotée dans une sauce marinara riche. Couronné de parmesan râpé.	\$9.00
Verde Salad Un mélange de jeunes pousses biologiques, noix caramélisées, pommes bio croquantes, gorgonzola généreux, le tout arrosé...	\$6.00
Salsiccia Faux filet de porc au fenouil, oignons rôtis, sauce tomate, un mélange de mozzarella et provolone.	\$12.00
Chopped Vegetable Salad Carrots, cauliflower, cherry tomato, pepperoncini, organic cucumber, organic celery, organic bell peppers, garbanzos, mi...	\$10.00
Chicken Picatta Une sauce citronnée aux câpres agrmente ce plat, accompagné de légumes de saison croquants et de pommes de terre au rom...	\$17.00
Formaggio Di Capra De la pancetta maison préparée avec du porc nourri à l'herbe, accompagnée de mozzarella fondante et de fromage de chèvre...	\$11.00
Baby Spinach Salad Feuilles d'épinards biologiques, champignons tranchés, échalotes, pancetta croustillante, œuf haché, vinaigrette balsami...	\$6.00
Caprese Salad Mozzarella fraîche, tomates juteuses, basilic bio, arrosés de balsamique et d'huile d'olive extra vierge.	\$8.00

Antipasti	
ITEM	PRICE
Arancini Fried risotto, three kinds of cheese, marinara.	\$7.00
Antipasto Platter Un assortiment vibrant composé de cœurs d'artichauts, charcuteries fines, olives juteuses, mozzarella fraîche, poivrons...	\$17.00
Meatballs Al Forno Balsamico Boulettes de viande siciliennes, réduction de balsamique, beurre, pain grillé.	\$11.00
Calamari Fritto Fausse	\$12.00
Fried Artichoke Hearts Cœurs d'artichauts enrobés de pâte moretti, accompagnés d'un pesto au basilic et d'une crème fraîche infusée au citron.	\$10.00
Sautéed Mushrooms White wine butter sauce, grilled bread.	\$7.00
All Natural Chicken Wings Ailes de poulet naturelles servies avec votre choix de sauce piquante au buffalo ou de douce orange miel. Accompagnées d...	\$9.00
Organic Chicken Liver Pate Foie de volaille bio mariné avec une touche d'huile de truffe et de marsala, relevé de sauge fraîche. Servi avec du pain...	\$9.00
Oven Roasted Italian Olives Un mélange d'olives italiennes soigneusement sélectionnées, lentement rôties au four pour révéler toute leur saveur. Leu...	\$8.00
Sautéed Broccolini	\$4.00
Bread Plate House-made grilled bread with fresh garlic oil.	\$2.00

Insalata

ITEM	PRICE
Caprese Salad (Insalata) Mozzarella fraîche accompagnée de tomates mûres, basilic biologique, filet de vinaigre balsamique et huile d'olive extra...	\$8.00
Verde Salad (Insalata) Un mélange biologique de jeunes pousses, des noix confites, des pommes biologiques, du gorgonzola, le tout arrosé d'une...	\$6.00
Baby Spinach Salad (Insalata) Épinards biologiques frais accompagnés de champignons tranchés, d'échalotes, de pancetta croustillante, d'œuf haché, le...	\$6.00
Chopped Vegetable Salad (Insalata) Carottes, chou-fleur, tomates cerises, pepperoncini, concombre bio, céleri bio, poivrons bio, pois chiches, assortiments...	\$10.00
Classic Caesar Organic romaine lettuce, creamy anchovy dressing, croutons, grated Parmesan, anchovy.	\$6.00
Grilled Chicken Breast Salad Un lit de roquette et romaine biologiques, parsemé de poivrons rouges grillés et savoureux, olives, câpres salées, tomat...	\$16.00
Veggie Minestrone Une soupe minestrone végétarienne enrichie de légumes de saison, garnie de grana padano râpé et parsemée de persil frais...	\$5.00
Organic Kale Salad Feuilles de kale dinosaur biologiques et radicchio croquant se mêlent à des amandes Marcona grillées et des dattes sucré...	\$7.00

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita (Pizza) Une base de sauce tomate nappée de mozzarella fondante, garnie de feuilles de basilic biologique fraîchement cueillies.	\$9.00
Melanzane Eggplant, marinara, Mozzarella, basil, oregano.	\$10.00
Funghi Un mélange de champignons savoureux se marie harmonieusement avec le mozzarella fondant, le fontina subtil, et le talegg...	\$11.00
Salsiccia (Pizza) Sauce tomate, saucisse au fenouil douce, oignon rôti, mozzarella et provolone.	\$12.00
Bianca Cœurs d'artichaut délicatement infusés à la sauge, combinés avec la douceur du mozzarella fondant et du ricotta crémeux,...	\$12.00
Carne Pepperoni, prosciutto, salami, sauce tomate et mozzarella.	\$12.00
Pepe Caldo Caciocavallo, broccolini, Mozzarella, Ricotta, calabrese pepper, red pepper flakes.	\$9.00
Formaggio Di Capra (Pizza) Sur une pâte croustillante, pancetta maison à base de porc nourri à l'herbe, nappée de mozzarella fondante et de fromage...	\$11.00
Meatball Boules de viande maison accompagnées de marinara, généreusement garnies de mozzarella et de ricotta crémeuses, relevées...	\$12.00
New Yorker Un mélange de marinara savoureuse et de mozzarella affinée, rehaussé d'une touche d'origan aromatique.	\$9.00
Meatball Calzone inspiré!	\$15.00
Veggie Calzone Spinach, eggplant, garlic, mushrooms, olives, Mozzarella, Ricotta, marinara.	\$15.00

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti & Marinara false	\$5.00
Spaghetti & Meatballs (Pasta) Spaghetti mêlant des boulettes de bœuf nourri à l'herbe de la région et de porc, enrobé d'une sauce marinara riche. Fini...	\$9.00
Penne Alla Vodka (Pasta) San Marzano tomat, échalote, vodka, et crème mélangés avec des penne, le tout couronné d'une généreuse portion de Parmes...	\$8.00
Rigatoni Alla Bolognese Rigatoni nappé d'une sauce riche à base de bœuf nourri à l'herbe, accompagné de carottes, d'oignons et de céleri, mijoté...	\$10.00
Italian Macaroni & Cheese Bechamella sauce, Fontina, Cheddar, Talleggio.	\$11.00
Clam Linguine Linguine avec palourdes fraîches, relevé de morceaux de gingembre, d'une pointe de piment, d'échalotes fines, le tout ha...	\$21.00

Primi

ITEM	PRICE
Chicken Parmesan Poulet croustillant pané à la main, garni de Mozzarella fondue, nappé de sauce marinara, accompagné de spaghetti al dent...	\$17.00
Eggplant Parmesan Napoleon Tranches d'aubergines panées et frites empilées avec de la tomate frite, surmontées de Mozzarella fondue, accompagnées d...	\$16.00
Chicken Picatta (Primi) Poulet Picatta servi avec une sauce au citron et câpres, accompagné de légumes de saison et de pommes de terre au romari...	\$17.00

Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisu Espresso soaked lady fingers layered with marsala-mascarpone-espresso whipped cream and topped with cocoa powder and sha...	\$8.00
Butterscotch Budino Pouding au caramel écossais garni de caramel onctueux, une pincée de sel de mer, coiffé de crème fouettée non sucrée.	\$8.00