★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Farmer's Bottega Restaurant

# Farmer's Bottega Restaurant

Menu Prices — October 23, 2026

Farmer's Bottega Restaurant menu with prices in United States, updated April 2022: 85 items across 15 categories, prices from $2.50 to $34.00.


## Restaurant & Food Industry Reports




Fast Food Industry →




Pizza Industry →




Fast Casual Industry →




Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

# Farmer's Bottega Restaurant Menu with Prices (United States)

Farmer's Bottega Restaurant menu with prices in United States, updated April 2022: 85 items across 15 categories, prices from $2.50 to $34.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/farmers-bottega-restaurant

**Menu categories:** Picked for you · Introductions · Soup & Salads · Bruschettas · Main Courses · Flat Breads · Fruits & Grains · Omelets & Frittatas · Benedicts · Egg Dishes · French Toast & Pancakes · Salads · Sandwiches and More · Flat Breads · Sides

## Picked for you

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Braised lamb shank**<br>Épaules d'agneau braisées délicatement accompagnées d'un risotto crémeux aux champignons sauvages et mascarpone. Une sau... | **$34.00** |
| **Short rib**<br>Red win, herbs, herb soft polenta, tobacco onion | **$32.00** |
| **Mary farm free range chicken**<br>Fingerling potatoes, brussel sprouts. GF | **$29.00** |
| **Natural pork chop**<br>Côte de porc naturel accompagnée d'une purée onctueuse, radicchio braisé et réduction de vinaigre balsamique blanc avec... | **$29.00** |
| **Duck gnocchi**<br>fausse | **$28.00** |

## Introductions

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Fried green tomato**<br>Tranches de tomate verte enrobées de panko, servies avec une rémoulade au chipotle et agrémentées de roquette. | **$11.00** |
| **Burrata**<br>Prosciutto de Parme, tomates cerises, cœurs d'artichaut, confiture de figues, réduction balsamique au vin blanc. Sans gl... | **$16.00** |
| **P.E.I mussels and clams**<br>Roasted cherry tomato, dried chorizo, capers, mediterranean olives, garlic | **$15.00** |
| **House-made meatballs**<br>Spicy tomato sauce, herbs, shaved parmesans, cannelloni beans, mint | **$12.00** |
| **Pork belly**<br>Risotto crémeux à base de pommes de terre, enrichi de champignons savoureux et nappé d'un jus de bacon naturellement san... | **$16.00** |
| **Heart of artichoke**<br>Cœur d'artichaut tendre accompagné d'une sauce beurre blanc au persil, servi avec une tranche de ciabatta légèrement gri... | **$14.00** |
| **Artisan bread plate**<br>Fresh herbs, EVOO | **$2.50** |

## Soup & Salads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Seasonal melon**<br>Feta, wild arugula, spicy caramelized pecans, leon vinaigrette. GF, veg | **$12.00** |
| **Bottega**<br>Un mélange de fenouil croquant, radis frais, et baies mixtes accompagne des beignets de fromage de chèvre. Le tout est r... | **$12.00** |
| **Beets**<br>Fines tranches de fenouil avec du fromage de chèvre aux herbes, accompagnées d'une vinaigrette aux graines de pavot. GfF... | **$13.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Burnt Carrots**<br>Carottes rôties au feu, accompagnées d'avocat crémeux, de rondelles d'oignon rouge, de coriandre fraîche et de feta émie... | **$11.00** |

## Bruschettas

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Pear**<br>Ricotta crémeuse, miel doré, ciboulette fraîche déposés sur du pain artisanal. vég. | **$11.00** |
| **Burrata (Bruschettas)**<br>Prosciutto, EVOO served on artisan bread | **$12.00** |

## Main Courses

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Portobello napoleon**<br>Tomato, artichoke, eggplant, bell pepper, au jus. GF, veg | **$18.00** |
| **Duck gnocchi (Main Courses)**<br>Gnocchi tendre servis avec un ragoût de canard confit, lentement mijoté pour révéler des arômes riches et généreux. | **$28.00** |
| **Mary farm free range chicken (Main Courses)**<br>Poulet fermier de Mary, accompagné de pommes de terre grelots rôties et choux de Bruxelles croquants. Sans gluten. | **$29.00** |
| **Natural pork chop (Main Courses)**<br>Mashed potato, braised radicchio, dried apricot white balsamic reduction. GF | **$29.00** |
| **Short rib (Main Courses)**<br>Red win, herbs, herb soft polenta, tobacco onion | **$32.00** |
| **Tagliolini**<br>Fruits de mer savoureux, comprenant palourdes et moules, se nichent au milieu de tomates cerises éclatantes. Avec cela,... | **$25.00** |
| **Braised lamb shank (Main Courses)**<br>Wild mushroom, mascarpone risotto, red wine reduction sauce, fresh mint. GF | **$34.00** |
| **Housemade artichoke ravioli**<br>Raviolis d'artichauts faits maison enrobés de riches olives méditerranéennes, accompagnés de tomates raisin grillées et... | **$20.00** |
| **Lamb ragu papperdelle**<br>Pappardelle avec ragoût d'agneau mêlé de champignons portobello, garnis de cèpes, agrémenté de petits pois et de menthe... | **$22.00** |
| **Burger**<br>100% angus beef, swiss cheese, butter leaf lettuce, bacon, tomato, red onions, mayo, brioche gourmet bun, fries | **$20.00** |

## Flat Breads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Fennel Sausage**<br>Roasted cherry tomatoes, fresh milk mozzarella, farm basil, EVOO | **$15.00** |
| **Prosciutto**<br>Mozzarella fraîche, roquette sauvage, huile d'olive extra vierge. | **$17.00** |
| **Heirloom tomato**<br>Tomates anciennes avec mozzarella fraîche et pesto de basilic maison (végétarien). | **$15.00** |
| **Roasted farm veggies** | **$15.00** |
| **Pork belly (Flat Breads)**<br>Flatbread garni de pesto au basilic maison, mozzarella fraîche, jeunes feuilles de kale locales et fromage de chèvre. | **$16.00** |

## Picked for you

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Burger**<br>100% angus beef, bacon, Swiss cheese, lettuce, tomato, mayo, brioche bun | **$17.00** |
| **Monecristo**<br>Une alliance savoureuse de dinde et de jambon, rehaussée par des tranches de suisse, accompagnée d'une marmelade de frai... | **$16.00** |
| **Baby Kale**<br>Butternut squash, smoked bacon, spiced caramelized pecans, machego, citrus vinaigrette | **$16.00** |
| **Baja**<br>Crevettes blanches mexicaines servies sur des grits onctueux de mascarpone, havarti et cheddar, nappées d'une sauce holl... | **$16.00** |
| **Pecan Chicken**<br>Poulet en croûte de pacanes accompagné de légumes verts frais, poires juteuses et fromage gorgonzola, le tout sublimé pa... | **$16.00** |

## Fruits & Grains

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **House Made Granola**<br>Served with fresh fruit, milk or house-made strawberry yogurt | **$10.00** |
| **Old-Fashioned Oatmeal**<br>Un bol de flocons d'avoine chaud accompagné de cassonade et d'un filet de lait. | **$8.00** |
| **Seasonal Fresh Fruit Plate**<br>Assortiment de fruits frais de saison, naturellement sans gluten. | **$8.00** |

## Omelets & Frittatas

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Machaca (O)**<br>Faux | **$17.00** |
| **Farmers (O)**<br>Faux filet de bacon épicé, rapini aux brocolis, piment Fresno, saucisse au fenouil, mozzarella fumée. | **$15.00** |
| **Mediterranean (O)**<br>Spinach, mediterranean olives, roasted garlic, herb goat cheese | **$14.00** |
| **Stay Fit (O)**<br>Egg whites, mushrooms, fresh spinach, roasted garlic, herb goat cheese | **$14.00** |
| **Chile Relleno (O)**<br>Un piment poblano farci aux crevettes blanches, accompagné de maïs rôti et d'un mélange de manchego. Le tout est nappé d... | **$16.00** |

## Benedicts

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Classic**<br>Tranches de bacon canadien servies sur muffin anglais ou focaccia, nappées d'une généreuse sauce hollandaise. | **$13.00** |
| **California**<br>Sliced turkey, avocado, hollandaise on English muffin or focaccia | **$14.00** |
| **Crab cake**<br>On fried green tomato, house-made crab cake, cilantro hollandaise | **$17.00** |
| **Prosciutto**<br>Tranches de prosciutto di farma, nappées de bacon épicé, sur un lit de roquette fraîche, le tout arrosé d'une sauce holl... | **$17.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Baja (Benedicts)**<br>Mexican white shrimp, over havarti cheddar mascarpone grits, hollandaise sauce | **$16.00** |

## Egg Dishes

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Huevo Rancheros**<br>Trois œufs préparés à votre goût, reposant sur des tortillas de maïs croustillantes, nappées d'une salsa ranchera épicée... | **$13.00** |
| **Chilaquiles**<br>Trois œufs accompagnés de tortillas de maïs croustillantes, nappées de salsa tomatillo maison. Garnies de queso fresco e... | **$13.00** |
| **Breakfast Burrito**<br>Scrambled eggs, bacon, caramelized onions, bell peppers, cheddar, avocado, cilantro, side tomatillo salsa, house potatoe... | **$13.00** |
| **All American**<br>3 eggs any style, bacon, house potatoes, toast | **$14.00** |
| **Farmwich**<br>Deux œufs cuits à votre goût, accompagnés de bacon croustillant, épinards sautés, champignons, oignons et cheddar affiné... | **$15.00** |
| **Monecristo (Egg Dishes)**<br>Turkey, ham, Swiss, side house made strawberry marmalade | **$16.00** |
| **House Made Meatloaf Hash**<br>Meatloaf, spinach, potatoes, pesto, three eggs any style, toast | **$16.00** |
| **Bottega Stack**<br>Black beans, scrambled eggs, bacon, scallions, Anaheim chilies, jack cheese, fried corn tortillas salsa verde, salsa roj... | **$15.00** |

## French Toast & Pancakes

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Buttermilk Pancakes**<br>Fluffiness takes center stage with these buttermilk pancakes, crafted using a time-honored batter technique. Expect subt... | **$8.00** |
| **Brioche French Toast**<br>Morceaux de brioche épaisses, trempées dans un mélange crémeux aux œufs et infusées de vanille, dorées à la perfection s... | **$10.00** |
| **Cinnamon Raisin (FT)**<br>Gluten Free | **$13.00** |
| **Banana Foster French Toast**<br>Tranches épaisses de pain doré nappées d'une sauce caramel au rhum, accompagnées de bananes caramélisées et surmontées d... | **$15.00** |

## Salads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Seasonal Melon (veg)**<br>Feta, wild arugula, spicy caramelized pecans, lemon poppyseed vinaigrette | **$12.00** |
| **Baby Kale (Salads)**<br>Butternut squash, smoked bacon, spiced caramelized pecans, machego, citrus vinaigrette | **$16.00** |
| **Pecan Chicken (Salads)**<br>Un lit de verdure mélangée accueille des tranches de poulet en croûte de pacanes, accompagnées de poires juteuses et de... | **$16.00** |
| **Mixed Greens (veg)**<br>Tomatoes, cucumber, balsamic vinaigrette | **$10.00** |

## Sandwiches and More

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Grilled Turkey**<br>All natural roasted turkey, aged cheddar & mozzarella, bacon, tomato, avo roasted garlic aioli, sourdough bread | **$15.00** |
| **Pecan Crusted Chicken**<br>Poitrine de poulet en croûte de pacanes, servie avec roquette, gorgonzola, bacon et aioli au chipotle dans un petit pain... | **$16.00** |
| **Portobello (gf) (veg)**<br>GF bread crumb crusted portobello mushroom, wild arugula, cilantro hummus, jack cheese, balsamic glaze on gluten free mu... | **$13.00** |
| **Burger (Sandwiches and More)**<br>100% angus beef, bacon, Swiss cheese, lettuce, tomato, mayo, brioche bun | **$17.00** |
| **Fish Tacos**<br>mahi-mahi, corn tortillas, shredded cabbage, pico de gallo, chipotle remoulade | **$13.00** |

## Flat Breads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Fennel sausage**<br>Tomates cerises rôties, mozzarella au lait frais, basilic du jardin, huile d'olive extra vierge. | **$15.00** |
| **Prosciutto (Flat Breads)**<br>Fresh milk mozzarella, parma prosciutto, wild arugula, EVOO | **$16.00** |
| **Steak**<br>New York steak, fresh mozzarella, mushrooms, bell peppers, onions | **$18.00** |
| **Heirloom tomato**<br>Mozzarella fraîche accompagnée de notre pesto de basilic fait maison (végétarien). | **$15.00** |

## Sides

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Spicy Glazed Applewood Bacon** | **$8.00** |
| **Bacon** | **$7.00** |
| **Turkey Bacon** | **$7.00** |
| **House Potatoes** | **$5.00** |
| **House-Made Garlic Fries** | **$5.00** |
| **House Made Fries** | **$4.00** |
| **House-Made Truffle Fries**<br>Frites croustillantes enrobées d'une généreuse touche de sel de truffe, rehaussées de parmesan râpé et de persil frais.... | **$7.00** |
| **Seasonal Veggies** | **$7.00** |
| **Side Mixed Greens Salad** | **$6.00** |