



Fish Nor Fowl

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Small Plates

ITEM	PRICE
Charred Broccoli Plate Un plat de brocoli grillé accompagné de fromage de chèvre fumé, bagna cauda, une pincée de flocons de piment, et des mor...	\$10.00
Scampi Plate Des crevettes servies avec du chili calabrais, du persil frais, du vin blanc et une sauce au beurre à l'ail.	\$16.00
Roasted Half Eggplant Plate Une demi-aubergine rôtie agrémentée de pignons de pin croquants, arrosée d'une généreuse dose de tahini et garnie de ric...	\$12.00
Foie Gras Carpaccio Plate Miso, pear, vanilla oil, and long pepper.	\$18.00
Crispy Calamari Saffron palette, aioli, charred fennel, and orange.	\$16.00

Crostini

ITEM	PRICE
Whipped Ricotta Plongée crémeuse de ricotta fouettée parsemée d'une touche d'huile d'olive, accentuée par la salinité subtile du sel mar...	\$8.00
Butternut Squash Une purée de courge musquée ornée de stracciatella crémeuse, agrémentée de graines de grenade juteuses. Le tout est subl...	\$14.00
Veal Tartare (Tonnato) Tonnato. Tuna sauce, green garlic, salt cured capers, shallot, garlic chips, chive, and horseradish.	\$16.00
Country Bread Extra virgin olive oil and oregano.	\$3.00

Antipasta

ITEM	PRICE
Salt Baked Beets Faux-bourgeois Dolomite Gorgonzola, vinaigre balsamique vieilli, radicchio grillé à la placha, et aneth.	\$8.00
Roasted Maitake Mushroom Mélange de fromage Sottocenere affiné à la truffe, accompagné d'origan, aïoli à l'ail noir et d'une caponata savoureuse.	\$8.00
Warm Olives Un mélange savoureux de romarin, piment, origan et ail, réchauffé dans une huile d'olive onctueuse.	\$6.00

Salad

ITEM	PRICE
Caesar Salad Un œuf tendre repose parmi des feuilles amères de saison, combiné avec du pancetta croustillant. Des croûtons dorés ajou...	\$10.00
House Salad Baby gem lettuce, buttermilk vinaigrette, fennel, lemon, herbs, and pecorino romano DOP.	\$8.00

Pasta

ITEM	PRICE
Mafaldine Crab, lobster mushrooms, Calabrian chili, bonito, and parsley pan Frito.	\$22.00

ITEM	PRICE
Rigatoni Rigatoni accompagné de queue de bœuf braisée, parsemé de fromage taleggio fondant. Ajoutez à cela des morceaux de pomme...	\$17.00
Agnolotti Pâtes farcies aux haricots blancs, baignées dans un bouillon de tomates vertes et parmesan, accompagné d'une pointe de p...	\$16.00
Cacio e Pepe Bucatini, Tellicherry black pepper, and pecorino romano.	\$16.00
Fusilli Duck bolognese, sage, pecorino romano, brandy, and pancetta.	\$22.00
Pappardelle Faux	\$20.00
Spaghetti Alla Chitrra Faux	\$25.00

Large Plates

ITEM	PRICE
Cote De Boeuf Plate (Rib-eye) Broccolini sauté avec du beurre à l'ail, sauce madère, et raifort frais.	\$58.00
Pan-Seared Whole Branzino Mariné avec du piment calabrais et des herbes, ce branzino entier est saisi à la poêle. Accompagné d'un berigoule de top...	\$32.00
Chicken Parmesan Plate Breaded airline breast, Parmesan reggiano, mozzarella, and pomodoro sauce.	\$20.00
Braised Lamb Neck Plate Whipped ricotta, Barolo tomato sauce, fried garlic, oregano, Maldon salt, and mint.	\$34.00

Sides

ITEM	PRICE
Beans and Green Escarole et endive se mêlent au guanciaie croustillant, accompagnés de haricots beurre tendres. Le tout est relevé par u...	\$12.00
Polenta Ragoût de champignons accompagné de mascarpone parfumé à la truffe, agrémenté de Parmesan râpé et de ciboulette fraîche.	\$14.00
Half Roasted Cauliflower Pecorino romano, Tellicherry pepper, and black truffle sauce.	\$12.00
Risotto Red wine, bone marrow, lardo, parmigiano reggiano, and gremolata.	\$16.00

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu (For Two) Biscuits légers imprégnés d'espresso, mariés à une crème de mascarpone, surmontés de fins copeaux de chocolat noir Grand...	\$12.00
Grani-Cotta Panna cotta crémeuse au babeurre accompagnée de baies parfumées à la lavande et aux agrumes. Rafraîchissez votre palais...	\$8.00
Flourless Chocolate Cake Gâteau au chocolat sans farine avec sa ganache au chocolat au lait fouettée et son streusel au chocolat sans gluten.	\$8.00
Affogato Crème glacée à la vanille accompagnée d'un espresso puissant, parsemée de croquant de noisette et de chocolat noir inten...	\$7.00

ITEM	PRICE
Pound Cake Roasted apple, caramel, and saffron ice cream.	\$8.00
Coffee and Tea	
ITEM	PRICE
Americano	\$4.00
Espresso false	\$4.00
Macchiato false	\$4.00
Latte false	\$5.00
Cappuccino	\$5.00
Pot of Tea Lady gray, chamomile blend, and pu'er.	\$5.00