★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Fish Nor Fowl

Fish Nor Fowl

Menu Prices — October 24, 2026

Fish Nor Fowl menu with prices in United States, updated April 2022: 40 items across 9 categories, prices from $3.00 to $58.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Fish Nor Fowl Menu with Prices (United States)

Fish Nor Fowl menu with prices in United States, updated April 2022: 40 items across 9 categories, prices from $3.00 to $58.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/fish-nor-fowl

Menu categories: Small Plates · Crostini · Antipasta · Salad · Pasta · Large Plates · Sides · Desserts · Coffee and Tea

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**
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 guanciale 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**

ITEM	PRICE
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**
Pound Cake Roasted apple, caramel, and saffron ice cream.	**$8.00**

Coffee and Tea

ITEM	PRICE
Americano	**$4.00**
Espresso	**$4.00**
Macchiato	**$4.00**
Latte	**$5.00**
Cappuccino	**$5.00**
Pot of Tea Lady gray, chamomile blend, and pu'er.	**$5.00**