



Hot Tomato

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

10’’ Gourmet Appetizer & Personal Pizzas

ITEM	PRICE
Cheese Mozzarella délicieusement fondue, accompagnée d'une sauce tomate aux prunes.	\$11.50
Brooklyn Un mélange de bœuf haché et de pepperoni, associé à une généreuse portion de ricotta et mozzarella, le tout nappé d'une...	\$13.50
Margherita Tomates mûres, mozzarella fraîche et basilic, le tout nappé d'un filet d'huile d'olive.	\$13.50
Meat Lovers Une fête de viandes avec du pepperoni, du bœuf haché, de la saucisse, du bacon et du jambon, le tout marié à une sauce t...	\$13.50
White A blend of ricotta, Romano, mozzarella and Parmesan.	\$13.50
Napoletana Sausage, pepperoni, mushrooms, onions and green peppers with plum tomato sauce.	\$13.50
BBQ Chicken Grilled chicken, bacon, mozzarella, BBQ sauce and scallions.	\$13.50
Hawaiian Pineapple, ham and mozzarella with plum tomato sauce.	\$13.50
San Remo Morceaux de poulet grillé, accompagnés d'épinards frais et de poivrons rouges rôtis. Le tout est recouvert de mozzarella...	\$13.50
Veggie Mushrooms, green peppers, onions, spinach, black olives and mozzarella with plum tomato sauce, and olive oil drizzle.	\$13.50
San Gennaro Fresh sweet Italian sausage, onions, roasted red peppers and mozzarella with plum tomato sauce.	\$13.50
Al Fresco Tranches de tomates accompagnées d'ail frais, basilic et mozzarella.	\$13.50

Pastas

ITEM	PRICE
Fettucine Alfredo Fettucine baignées dans une onctueuse sauce au parmesan.	\$19.00
Penne Alla Vodka Des tomates séchées au soleil, notre sauce vodka crémeuse à la marinara maison, agrémentée de parmesan, enveloppent le p...	\$18.50
Spaghetti and Meatballs Spaghetti accompagné de boulettes de viande à l'italienne, préparées maison, le tout nappé de notre sauce marinara spéci...	\$18.00
Linguine Carbonara Bacon, pancetta, onions and egg yolk in a butter parmesan cream sauce.	\$19.50
Spaghetti Bolognese Ground beef, pork and veal sautéed with minced vegetables and red wine in our house marinara.	\$19.50
Gnocchi Italian potato dumplings with choice of our house marinara, alfredo, bolognese, or vodka cream sauce.	\$19.00
Baked Ziti Penne Pasta Mixed with Ricotta & Mozzarella in Our House Marinara	\$18.00
Lasagna Penne Pasta Mixed with Ricotta, Ground Beef & Our House Marinara Topped with Mozzarella	\$17.00

ITEM	PRICE
Penne Ala Hot Tomato Morceaux de poulet grillé, combinés avec des dés de tomates fraîches et des bouquets de brocoli, nappés d'une sauce à l'...	\$19.00
Cheese Ravioli Raviolis au fromage servis avec votre sélection parmi nos sauces maison: marinara, alfredo, bolognese, ou sauce crémeuse...	\$16.00
Manicotti Hand Rolled Pasta Sheets Stuffed with Ricotta in Our House Marinara Topped with Mozzarella	\$16.00
Penne Primavera Un mélange vibrant de brocoli croquant, de courgettes, de carottes, de champignons et d'épinards sautés dans une huile d...	\$18.00
Sausage and Broccoli Rabe Saucisse italienne douce mijotée avec du brocoli rabe, rehaussés d'ail sauté et d'une touche d'huile d'olive.	\$19.00

Appetizers & Soups

ITEM	PRICE
Buffalo Wings (8) Choice of mild, hot, honey BBQ, garlic Parmesan and Korean BBQ ~ with ranch or bleu cheese and celery.	\$12.00
Mozzarella Caprese Fresh mozzarella, sliced tomatoes and fresh basil topped with olive oil and balsamic glaze.	\$12.50
Mozzarella Sticks Breaded fried mozzarella with our house marinara.	\$10.00
Bruschetta Toasted garlic bread with diced tomatoes and basil in our house vinaigrette.	\$10.00
Stuffed Mushrooms Large button mushrooms stuffed with roasted vegetables and ground beef in a marsala wine sauce.	\$12.00
Stuffed Peppers false	\$13.00
Cold Antipasto Spring mix with salami, ham, sopressata, provolone, fresh mozzarella, artichokes, roasted red peppers and kalamata olive...	\$13.00
Sausage and Broccoli Rabe (Appetizers & Soups) Saucisse italienne douce et broccoli rabe sautés dans de l'huile d'olive avec de l'ail.	\$13.00
Pasta Fagioli Petits pâtes accompagnés de haricots blancs dans un bouillon de tomates léger.	\$10.00
Mussels Marinara Moules fraîches mijotées dans de l'huile d'olive avec de l'ail et du basilic, nappées de notre marinara maison.	\$12.00
Tomato and Basil Creamy Tomato Soup with Garlic & Basil topped with Shredded Parmesan	\$9.00

Entrée Salads

ITEM	PRICE
Greek Salad Fresh mixed greens, plum tomatoes, cucumbers, kalamata olives, pepperoncini, red onions and feta.	\$13.00
Malibu Salad with Chicken Romaine lettuce, grilled chicken, avocado, bacon, tomatoes, red onions, and fresh mozzarella choice of ranch, bleu chees...	\$14.00
Caesar Salad Romaine lettuce, parmesan and Italian herb croutons tossed in a creamy Caesar dressing.	\$12.00
Garden Salad Fresh mixed greens, tomatoes, cucumbers, carrots, red onions, and kalamata olives.	\$11.00

ITEM	PRICE
Chef Salad Fresh Mixed Greens Rolled Italian Meats, Tomatoes, Cucumbers, Kalamata Olives, Roasted Red Peppers, Onions & Fresh Mozza...	\$14.00
Main Courses	
ITEM	PRICE
Parmesan Une généreuse panure enrobe délicatement, surmontée de mozzarella fondante dans notre sauce marinara maison.	\$19.00
Picatta Sautéed in a lemon white wine butter sauce with capers.	\$19.50
Francese Lightly egg battered and sautéed in a lemon white wine sauce....	\$19.00
Marsala Champignons sautés dans un demi-glace au vin marsala.	\$19.00
Eggplant Rollatini Breaded eggplant rolled with mozzarella and ricotta topped with our house marinara and mozzarella.	\$19.00
Saltimboca Layered Prosciutto, Fresh Mozzarella, & Sage with Mushroom Sherry Demi Served Over Spinach	\$19.50
Grilled Chicken and Vegetables Grilled chicken with zucchini, broccoli and carrots.	\$18.00
Milanese Breaded & Sauteed On a Bed of Fresh Arugula with Tomatoes, Red Onions, Lemon Vinaigrette & Finished with Shredded Parmes...	\$19.00
Florentine Des œufs battus légèrement enrobent ce plat sauté, avec une touche de tomates et d'épinards, tous rehaussés par une sauc...	\$19.50
Seafood (Dinner)	
ITEM	PRICE
Shrimp Scampi Sautéed shrimp with tomatoes, fresh garlic, herbs and lemon in a white wine butter sauce.	\$23.50
Sautéed Little Neck Clams Choice of Sauce: House Marinara, White Wine, or Fra Diavolo	\$22.50
Seafood Trio Sautéed little neck clams, mussels and shrimp.	\$26.50
Jumbo Shrimp Choice of sauce: House Marinara, White Wine or Fra Diavolo	\$23.50
Salmon Torino Pan seared with Shallots, Leeks, Prosciutto, & Grape Tomatoes in a Sweet Vermouth Cream Sauce	\$26.50
Sautéed Mussels Choice of Sauce: House Marinara, White Wine or Fra Diavolo	\$22.50
Homemade Sauce & Soups	
ITEM	PRICE
Tomato Basil (Quart) Faites mijoter lentement les tomates mûries au soleil avec du basilic frais pour un équilibre harmonieux de douceur acid...	\$16.00
Pasta Fagioli (Quart) false	\$16.00

ITEM	PRICE
Alfredo (Quart) Un classique italien crémeux préparé avec soin. De la crème onctueuse mélangée à une généreuse portion de parmesan fraîç...	\$12.00
Marinara (Quart) false	\$10.00
Vodka (Quart)	\$12.00

Sides

ITEM	PRICE
Garlic Bread with Melted Mozzarella	\$8.00
Garlic Bread	\$7.00
2 Meatballs	\$7.00
French Fries	\$7.00
Broccoli Rabe	\$7.00
Risotto Pan-seared Arborio rice gently embraces earthy wild mushrooms, while delicate asparagus tips add a hint of subtle crunch...	\$7.00
Mashed Potatoes Pommes de terre russet broyées en douceur, incorporées avec du beurre fondu et une touche de crème épaisse. Assaisonnées...	\$7.00
Mixed Vegetables false	\$7.00
Sausage false	\$7.00
3oz Side Marinara	\$1.00
3oz Ranch Dressing	\$1.00
3oz Bleu Cheese Dressing	\$1.00

Beverages

ITEM	PRICE
Pepsi (2 Liter)	\$3.50
Diet Pepsi (2 Liter)	\$3.50
Pepsi Fountain Soda (16oz Cup)	\$2.50
Sierra Mist (2 Liter)	\$3.50
Bottled Water	\$2.00
Sweet Iced Tea (16oz Cup)	\$2.50
Sierra Mist Fountain Soda (16oz Cup) false	\$2.50
Mountain Dew (2 Liter) false	\$3.50
Brisk Tea (20oz)	\$2.50
Pink Lemonade (16oz Cup)	\$2.50
Diet Pepsi Fountain Soda (16oz Cup)	\$2.50

ITEM	PRICE
Gatorade Fruit Punch (16oz Cup)	\$2.50
Dr Pepper Fountain Soda (16oz Cup) false	\$2.50
Sugar Free Red Bull (8oz)	\$3.00
Watermelon Red Bull (8oz)	\$3.00
Mountain Dew (16oz Cup) false	\$2.50
Blueberry Red Bull (8oz) false	\$3.00
Red Bull (8oz) false	\$3.00
Unsweetened Iced Tea (16oz Cup)	\$2.50

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Overload	\$9.00
Tiramisu	\$9.00
Cannoli	\$8.00
NY Cheesecake	\$9.00

10’’ Gourmet Appetizer & Personal Pizzas

ITEM	PRICE
Build Your Own Pizza	\$12.00
Brooklyn Ground beef, pepperoni, ricotta and mozzarella with plum tomato sauce.	\$13.00
Cheese Mozzarella and plum tomato sauce.	\$11.00
Veggie Mushrooms, green peppers, onions, spinach, black olives and mozzarella with plum tomato sauce, and olive oil drizzle.	\$13.00
Margherita Plum tomatoes, fresh mozzarella and basil with olive oil drizzle.	\$13.00
Meat Lovers Une symphonie charcutière se déploie avec du pepperoni épicé, du bœuf haché juteux, des saucisses savoureuses, du bacon...	\$13.00
San Remo Poulet grillé accompagné d'épinards, poivrons rouges rôtis et mozzarella, le tout enrichi par une sauce aux tomates ital...	\$13.00
Napoletana Sausage, pepperoni, mushrooms, onions and green peppers with plum tomato sauce.	\$13.00
White Un mélange savoureux de ricotta fraîche, de fromage Romano affiné, de mozzarella et de Parmesan râpé.	\$13.00
Hawaiian Pineapple, ham and mozzarella with plum tomato sauce.	\$13.00
BBQ Chicken Grilled chicken, bacon, mozzarella, BBQ sauce and scallions.	\$13.00

ITEM	PRICE
San Gennaro Saucisse italienne douce, oignons caramélisés et poivrons rouges grillés parfaitement assortis avec de la mozzarella fon...	\$13.00
Al Fresco Sliced tomatoes, fresh garlic, basil and mozzarella.	\$13.00
Appetizers & Soups	
Buffalo Wings (8) Offre variée de saveurs pour ailes de poulet : choisissez parmi piquant doux, épicé, miel BBQ, ail au Parmesan ou BBQ co...	\$12.00
Mozzarella Sticks Faux-mozzarella enrobé de chapelure, frit à la perfection, servi avec notre marinara maison.	\$10.00
Bruschetta Tranches de pain grillé à l'ail garnies de tomates en dés et de basilic, le tout arrosé de notre vinaigrette maison.	\$10.00
Mozzarella Caprese Fresh mozzarella, sliced tomatoes and fresh basil topped with olive oil and balsamic glaze.	\$12.50
Stuffed Mushrooms De grands champignons farcis aux légumes rôtis et à la viande de bœuf hachée, nappés d'une sauce au vin Marsala.	\$12.00
Cold Antipasto Spring mix with salami, ham, sopressata, provolone, fresh mozzarella, artichokes, roasted red peppers and kalamata olive...	\$13.00
Mussels Marinara Fresh mussels sautéed with olive oil, garlic and basil in our house marinara.	\$12.00
Pasta Fagioli Pastini and white beans in a light tomato soup.	\$10.00
Sausage and Broccoli Rabe Sweet Italian sausage and broccoli rabe in olive oil and garlic.	\$12.00
Creamy Tomato and Basil Fresh creamy tomato soup with garlic and basil topped with shredded Parmesan.	\$9.00
Entrée Salads	
Garden Salad Laitue croquante, tomates mûres, concombres frais, carottes râpées, oignons rouges et olives kalamata.	\$11.00
Caesar Salad Fraîche laitue romaine, parsemée de mozzarella fondante et de croûtons aux herbes italiennes, enrobée d'une sauce Caesar...	\$12.00
Malibu Salad with Chicken Laitue romaine garnie de poulet grillé, avocat crémeux, lard croustillant, morceaux de tomates, oignons rouges et mozzar...	\$14.00
Greek Salad Un mélange vibrant de laitues fraîches accompagné de tomates prunes, concombres croquants, olives kalamata savoureuses,...	\$13.00
Chef Salad Fresh Mixed Greens, Feta, Plum Tomatoes, Cucumbers, Kalamata Olives, Pepperoncini & Red Onions	\$14.00
Main Courses	
Marsala Sautéed with mushrooms in a marsala wine demi glaze.	\$14.00

ITEM	PRICE
Grilled Chicken and Vegetables Grilled chicken with zucchini, broccoli and carrots.	\$14.00
Milanese Breaded & Sautéed on a Bed of Fresh Arugula with Tomatoes, Red Onions, Lemon Vinaigrette & Finished with Shredded Parmes...	\$14.00
Picatta Un saut léger dans une sauce onctueuse au citron, vin blanc et beurre, relevé par des câpres piquantes.	\$14.00
Eggplant Rollatini Fines tranches d'aubergine enrobées de chapelure, garnies de mozzarella et ricotta, puis nappées de notre marinara maiso...	\$14.00
Florentine Fines tranches d'œuf enrobées, sautées avec des tomates juteuses et des épinards frais, nappées d'une sauce aigre à base...	\$14.00
Parmesan Lightly breaded and topped with mozzarella in our house marinara.	\$14.00
Francese Tendrement enrobé d'œuf et poêlé, le tout nappé d'une sauce au citron et vin blanc.	\$14.00
Saltimboca Layered Prosciutto, Fresh Mozzarella, & Sage with Mushroom Sherry Demi Served Over Spinach	\$15.00

Pastas

ITEM	PRICE
Fettucine Alfredo Creamy parmesan cheese sauce.	\$13.00
Linguine Carbonara Bacon, pancetta, onions and egg yolk in a butter parmesan cream sauce.	\$14.50
Spaghetti Bolognese Bœuf haché, porc et veau mijotés avec des légumes émincés et du vin rouge dans notre sauce marinara maison.	\$14.50
Gnocchi Tendres boulettes de pomme de terre servies avec votre sélection de sauces maison: marinara, Alfredo, bolognaise ou crèm...	\$14.50
Lasagna Pasta Layered with Ricotta, Ground Beef & Our Marinara Topped with Mozzarella	\$13.00
Spaghetti and Meatballs Spaghetti accompagné de boulettes de viande maison nappées de notre sauce marinara artisanale.	\$14.00
Cheese Ravioli Raviolis au fromage servis avec votre choix de notre marinara maison, alfredo, bolognaise, ou une sauce crémeuse au vodk...	\$13.00
Manicotti Hand Rolled Pasta Sheets Stuffed with Ricotta in Our House Marinara Topped with Mozzarella	\$12.00
Penne Alla Vodka Sun-dried tomatoes, our house marinara vodka cream sauce and parmesan cheese.	\$14.00
Sausage and Broccoli Rabe (Pastas) Sweet Italian Sausage & Broccoli Rabe in Garlic & Oil	\$14.00
Penne Primavera Fresh broccoli, zucchini, carrots, mushrooms and spinach in roasted garlic olive oil topped with shredded parmesan.	\$14.00
Penne Ala Hot Tomato Grilled chicken with diced tomatoes and broccoli in an olive oil garlic sauce topped with shredded parmesan.	\$14.00

Seafood Dinner

ITEM	PRICE
------	-------

Sautéed Little Neck Clams	\$22.50
Sélection de sauces : marinara maison, vin blanc ou Fra Diavolo. Ces petites palourdes sont délicatement sautées, mettan...	
Salmon Torino	\$26.50
Filet de saumon poêlé, accompagné d'échalotes et de poireaux, agrémenté de fines tranches de prosciutto et de tomates gr...	
Seafood Trio	\$26.50
Sautéed Little Neck Clams, Mussels & Shrimp ~ Choice of Sauce: House Marinara, White Wine or Fra Diavolo	
Sautéed Mussels	\$22.50
false	
Jumbo Shrimp	\$23.50
Gros crevettes servies avec votre choix de sauce : notre marinara maison, une sauce au vin blanc ou une piquante Fra Dia...	
Shrimp Scampi	\$23.50
Sautéed Shrimp with Grape Tomatoes, Fresh Garlic, Herbs & Lemon in a White Wine Butter Sauce	

Sides

ITEM	PRICE
Garlic Bread	\$7.00
Add melted mozzarella for an additional charge.	
French Fries	\$7.00
Risotto	\$7.00
2 Meatballs	\$7.00
Mashed Potatoes	\$7.00
Broccoli Rabe	\$7.00
false	
3oz Ranch Dressing	\$1.00
3oz Side Marinara	\$1.00
3oz Bleu Cheese Dressing	\$1.00
Sausage	\$7.00
false	
Mixed Vegetables	\$7.00
Un assemblage vibrant de légumes de saison, sautés à feu vif pour préserver le croquant naturel. Asperges fraîches, caro...	

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Overload	\$9.00
Cannoli	\$8.00
Tiramisu	\$9.00
Une douce symphonie de couches de mascarpone crémeux et de savoiardis délicatement imbibés d'espresso fort. Rehaussé d'un...	
NY Cheesecake	\$9.00

Homemade Sauce & Soups

ITEM	PRICE
Tomato Basil (Quart)	\$16.00
Faites frémir une onctueuse harmonie de tomates mûries au soleil et de basilic vibrant. Cette soupe, mijotée avec soin,...	

ITEM	PRICE
Alfredo (Quart)	\$12.00
Pasta Fagioli (Quart)	\$16.00
Une soupe réconfortante mêlant petites pâtes et haricots blancs dans un bouillon délicatement parfumé à la tomate.	
Marinara (Quart)	\$10.00
Vodka (Quart)	\$12.00

Beverages

ITEM	PRICE
Sierra Mist (2 Liter)	\$3.50
false	
Pepsi Fountain Soda (16oz Cup)	\$2.50
Pepsi (2 Liter)	\$3.50
Bottled Water	\$2.00
false	
Diet Pepsi (2 Liter)	\$3.50
Diet Pepsi Fountain Soda (16oz Cup)	\$2.50
Saratoga Spring Water	\$5.00
Mountain Dew (16oz Cup)	\$3.00
Sierra Mist Fountain Soda (16oz)	\$3.00
Unsweetened Iced Tea (16oz Cup)	\$2.50
Brisk Tea (20oz Bottle)	\$2.50
false	
Sweet Iced Tea (16oz Cup)	\$2.50
false	
Mountain Dew (2 Liter)	\$3.50
Saratoga Sparkling Water	\$3.50
Dr Pepper Fountain Soda (16oz Cup)	\$2.50
Dr Pepper Fountain Soda (16oz)	\$3.00
false	