



Il Pastaio

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Caprese Tranches de mozzarella fraîche et tomates juteuses, arrosées d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Rehaussé de feuil...	\$9.50
Mushroom Sauté Les champignons frais, doucement sautés à la poêle avec de l'ail parfumé et un filet d'huile d'olive. Attendez-vous à un...	\$6.50
Mussels Marinara Faites connaissance avec des moules fraîches cuites à la vapeur dans une sauce marinara maison parfumée, éclatée de toma...	\$12.50
Seafood Salad Feuilles de salade croquantes accompagnées d'octopus et de calamars.	\$9.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Antipasti Italiano Fresh spinach, asparagus, fresh mozzarella, olives, pepperoncini, tomatoes, and salami.	\$11.50

Soups

ITEM	PRICE
Minestrone Soup Un généreux bol de légumes frais mijotés lentement, se mêlant à des haricots tendres et à des pâtes al dente dans un bou...	\$8.00

Salads

ITEM	PRICE
Tricolor Salad Endive croquante, radicchio coloré et épinards frais, agrémentés de fromage rumano. Un filet d'huile d'olive et de vinai...	\$12.50
Arugula Salad Roquette fraîchement cueillie accompagnée de cœurs de palmier tendres, parmesan romano râpé et arrosée d'une vinaigrette...	\$8.00
Insalata Mista House salad.	\$7.50

La Pasta Fatta In Casa

ITEM	PRICE
Butter & Sage	\$14.50
Alfredo Une sauce veloutée à base de crème et généreusement saupoudrée de parmigiano reggiano.	\$17.50
Arrabiatta Tomates juteuses, ail parfumé, basilic frais et piments rouges piquants.	\$20.00
Aurora Une harmonie de sauce tomate veloutée et de crème onctueuse.	\$19.75
Basilico Une symphonie simple composée de tomates juteuses, d'ail parfumé et de basilic frais.	\$21.00
Bolognese Faux filet haché mijoté avec tomates et ail, servis sur des pâtes al dente.	\$18.00

ITEM	PRICE
Matriciana Tomates mijotés, oignons doux et lardons de pancetta.	\$21.00
Meatballs Trois boulettes de bœuf mijotées dans une sauce tomate savoureuse.	\$18.00
Pomodoro Fausse	\$14.00
Pesto Basil, pine nuts, olive oil, parmigiano & garlic.	\$24.50
Pesto Cream Sauce crémeuse à base de pesto marié à une onctueuse sauce Alfredo.	\$22.75
Italian Sausage Sauce tomate maison et saucisse italienne tranchée.	\$15.50

Lasagne

ITEM	PRICE
Lasagne Une généreuse couche de pâtes alterne avec une viande hachée de bœuf et de dinde, accompagnée d'une option végétarienne...	\$16.00

Gnocchi

ITEM	PRICE
Alfredo (Gnocchi) Gnocchi tendre accompagné d'une sauce crémeuse onctueuse et parsemé de parmesan affiné.	\$22.50
Arrabiatta (Gnocchi) Sauce piquante à base de tomates fraîches, relevée d'ail, de basilic aromatique et de piments rouges pour enflammer les...	\$17.00
Aurora (Gnocchi) Tomato and cream.	\$17.75
Basilico (Gnocchi) Gnocchis délicieusement enrobés d'une sauce tomate parfumée à l'ail et au basilic frais.	\$15.00
Bolognese (Gnocchi) Des morceaux de bœuf haché se mêlent harmonieusement à une sauce tomate parfumée à l'ail, le tout enrobant délicatement...	\$19.00
Butter & Sage (Gnocchi) Nuages légers de gnocchis, poêlés doucement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis enveloppés dans un beurre noisette infu...	\$15.50
Matriciana (Gnocchi) Tomato, onion and pancetta.	\$18.75
Meatballs (Gnocchi) Trois boulettes de bœuf accompagnées d'une sauce tomate maison.	\$18.00
Pomodoro (Gnocchi) Gnocchi maison nappés d'une sauce tomate onctueuse, subtilement parfumée aux herbes et épices, sans ail.	\$15.00
Pesto (Gnocchi) False	\$18.00
Pesto Cream (Gnocchi) Pesto mixed with alfredo.	\$18.75
Italian Sausage (Gnocchi) Gnocchis de pommes de terre enveloppés dans une sauce tomate riche, parsemés de tranches de saucisses italiennes.	\$18.00

Ravioli

ITEM	PRICE
Alfredo (Ravioli) Cream & parmigiano.	\$19.50
Arrabiatta (Ravioli) Raviolis farcis, rehaussées d'une sauce vivifiante composée de tomates juteuses, ail parfumé, basilic frais et une touch...	\$21.00
Aurora (Ravioli) Raviolis fourrés d'une garniture de tomates fraîches, délicatement jumelés à une sauce veloutée à la crème.	\$19.75
Basilico (Ravioli) Faux	\$17.00
Bolognese (Ravioli) Tomato, ground beef & garlic.	\$20.50
Butter & Sage (Ravioli) Raviolis délicatement farcis d'une onctueuse ricotta, sublimes par un beurre noisette infusé à la sauge. Chaque bouchée...	\$16.50
Matriciana (Ravioli) Ravioli farcis avec une sauce aux tomates juteuses, rehaussée par la douceur subtile des oignons et les éclats salés de...	\$19.75
Meatballs (Ravioli) Ravioli farcis de trois boulettes de bœuf, nappés d'une sauce tomate savoureuse.	\$25.00
Pomodoro (Ravioli) Ravioli farcis d'une sauce tomate savoureuse, rehaussée d'un bouquet d'herbes et d'épices, soigneusement préparée sans a...	\$18.00
Pesto (Ravioli) Fines herbes de basilic, noix de pin croquantes, huile d'olive onctueuse, parmesan et un soupçon d'ail.	\$22.00
Pesto Cream (Ravioli) Pesto mixed with alfredo.	\$19.75
Italian Sausage (Ravioli) Raviolis garnis de morceaux de saucisse italienne, nappés d'une riche sauce tomate.	\$19.00

House Signature Dishes

ITEM	PRICE
Pollo Scarpariello Poulet Scarpariello mélange des morceaux de poulet juteux et du saucisson, le tout relevé par des peperoncinis épicés et...	\$21.00
Pollo Tricolor Poulet à la milanaise servi avec une salade aux trois couleurs.	\$18.50
Linguini Mare Nero Black pasta, fresh tomato sauce mussels & shrimp.	\$21.00
Agnelle Al Pepe Verde Carré d'agneau accompagné d'une sauce aux poivres verts.	\$27.20

Classic Entrees

ITEM	PRICE
Pollo Parmigiana Poulet pané cuit au four, garni de mozzarella fondante et nappé d'une savoureuse sauce tomate.	\$21.00
Pollo Alla Francese Poitrine de poulet nappée d'une sauce citronnée.	\$23.00
Roasted Pork Loin Faux-filet de porc rôti, nappé d'une sauce demi-glace aux champignons.	\$18.00

ITEM	PRICE
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine tendrement dorées, enrobées d'une sauce tomate maison riche et vibrant de saveurs méditerranéennes....	\$20.00
Tilapia Portofino Sauteed fish fillet in a mushroom, garlic, white-wine sauce.	\$19.00

Homemade Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Couches tendres de savoiards trempés dans un espresso riche, entrelacés de mascarpone crémeux et de cacao amer saupoudré...	\$7.00
Flan False	\$7.00
Panna Cotta Plongée dans une douceur soyeuse, la panna cotta est délicatement parfumée à la vanille naturelle. Sa texture crémeuse c...	\$7.00
Chocolate Mousse	\$7.00
Cannoli Une pâte croustillante dorée enroule une garniture crémeuse à base de ricotta sucrée. Des touches subtiles de vanille et...	\$7.00