



Ironside Pizza

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Pizza Gourmet	
ITEM	PRICE
Tronchetto Pizza dough stuffed with smoked mozzarella di bufala, mozzarella Fior di Latte. Topped with Parma prosciutto, baby arug...	\$23.00
Parmacotto and Ananas Mozzarella Fior di Latte, Parmacotto Ham, pineapple.	\$19.00
Pizza Calabrese Mozzarella Fior di Latte, broccoli rapini, N'duja sausage, Calabrian chili pepper.	\$19.00
Pere e Parmigiano Des tranches de poire juteuses se mêlent au Parmigiano Reggiano savoureux pour une combinaison harmonieuse.	\$19.00
Dessert	
ITEM	PRICE
Ironside Tiramisú (Dessert) Homemade Savoiardi, espresso, mascarpone cream, cocoa	\$10.00
Pizza Nutella Une pâte à pizza généreusement tartinée de Nutella crémeux, puis saupoudrée de sucre en poudre pour une touche sucrée.	\$15.00
Panini	

ITEM	PRICE
Caprese Panini Tomato, mozzarella Fior di Latte, organic basil pesto, EVOO. Ciabatta bread.	\$14.00
Tonno and Cipolla Panini Italian Alto Mare tuna, tomato, red onions, EVOO. Ciabatta bread.	\$14.00
Mortadella and Pesto Panini Mortadella de Bologne et pesto crémeux, nichés dans une ciabatta croustillante.	\$15.00
Prosciutto Mozzarella Panini Prosciutto di Parma, mozzarella Fior Di Latte, organic basil, EVOO. Ciabatta bread.	\$13.00
Vegetariano Panini Wood fired seasonal roasted vegetables, EVOO. Ciabatta bread.	\$14.00
Ironside Burger Challah bread, beef patty, tomato, lettuce, white American cheese.	\$18.00

Contorni (Side dishes)	
ITEM	PRICE
Patate al forno Pommes de terre fingerling biologiques délicatement rôties au four.	\$9.00
Verdure al forno Légumes de saison biologiques rôtis au four	\$9.00
Rapini broccoli Faux-filet de brocoli au four agrémenté de rapini doucement grillé.	\$8.00

Picked for you	
ITEM	PRICE

Margherita Pizza	\$14.00
Basil, tomato, and mozzarella fiordilatte	
Insalata Greca (Greek)	\$17.00
Tomates de la récolte locale, olives Kalamata, concombres croquants, oignons rouges, fromage feta, légumes, origan frai...	
Indiavolata Pizza	\$19.00
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, Calabrian chili peppers, salame	
Rucola e Carciofi	\$17.00
Cœurs d'artichauts finement tranchés, jeunes feuilles de roquette, un zeste de citron, Grana Padano généreusement râpé,...	
Ironside Tiramisú	\$10.00
Savoiardi maison trempés dans l'espresso, recouverts de crème mascarpone légère et saupoudrés de cacao.	

Pasta

ITEM	PRICE
Lasagna Bolognese	\$21.00
Housemade pasta, Bolognese meat sauce, bechamel sauce, Grana Padano	
Ravioli Spinaci e Ricotta	\$25.00
Raviolis farcies d'épinards et de ricotta, nappées de beurre noisette, parfumées à la sauge, et saupoudrées de Grana Pad...	
Maccheroni Ragù	\$21.00
Maccheroni frais accompagnés d'un ragù de bœuf mijoté pendant six heures, mêlé à du beurre fondant et parsemé de Grana P...	
Spaghetti Pomodoro	\$19.00
Spaghetti maison nappé d'une sauce concoctée avec des tomates cerises patrimoniales et des tomates San Marzano, agrément...	
Gnocchi Pesto	\$23.00
Gnocchi moelleux à base de pommes de terre, nappés d'un pesto de basilic frais, agrémentés de pignons de pin dorés.	
Pappardelle Funghi	\$21.00
Pappardelle maison escortées de champignons sauvages et de cèpes séchés, garnies de Grana Padano râpé.	
Spaghetti Puttanesca	\$23.00
Handmade spaghetti, Cherry tomatoes, olives, onions, garlic, Calabrian chili.	
Orecchiette Salsiccia Rapini	\$23.00
Handmade orecchiette pasta, broccolini, cherry tomatoes, Calabrian chili, parsley, onion, garlic, EVOO.	

Calzone

ITEM	PRICE
Vegetarian Calzone	\$19.00
Une pâte croustillante renferme une savoureuse combinaison de sauce tomate, aubergines fondantes, courgettes croquantes,...	
Parmacotto Calzone	\$19.00
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parmacotto ham, mushrooms	
Napoli Calzone	\$19.00
Ricotta cheese, salame, smoked mozzarella, mozzarella fior di latte, Pomodoro	

Pizza Bianca (no tomato sauce)

ITEM	PRICE
Regina	\$19.00
Fior di latte mozzarella, tomates cerises ancestrales, jeunes pousses de roquette, Grana Padano râpé, jambon de Parme dé...	
Speck and Gorgonzola	\$19.00
Fromage mozzarella fior di latte fondant, speck fumé savoureux, gorgonzola bleu robuste, le tout agrémenté de tomates ce...	
Pesto and Ricotta	\$21.00
Mozzarella fior di latte, basil pesto, ricotta cheese, heirloom tomatoes, speck	

ITEM	PRICE
4 Formaggi Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola blue cheese, smoked Mozzarella di bufala & Grana Padano.	\$19.00
Pizza Classica	
ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Pizza Classica) Tomate juteuse et mozzarella fiordilatte fondante, rehaussées par la fraîcheur parfumée du basilic.	\$14.00
Capriciosa Mozzarella fior di latte, Parmacotto ham, mushrooms, kalamata olives	\$19.00
Indiavolata Pizza (Pizza Classica) Mozzarella fior di latte, tomato sauce, Calabrian chili peppers, salame	\$19.00
Che fame Mozzarella fior di latte, Parmacotto ham, salame, Italian sausage	\$19.00
Funghi Fior di latte mozzarella, savoureux champignons, tomates San Marzano, basilic biologique.	\$19.00
Vegetariana Pizza Rien que le meilleur pour les amateurs de légumes : mozzarella Fior di Latte fondue, aubergines grillées, courgettes, po...	\$19.00
Secondi (Entrées)	
ITEM	PRICE
Eggplant Parmigiana Eggplant, tomato sauce, organic basil, mozzarella fior di latte, Grana padano	\$19.00
Pollo Arrosto 1/4 roasted Green Circle chicken & fingerling potatoes, organic herbs.	\$25.00
Insalata	
ITEM	PRICE
Barbabietole e Formaggio di Capra (Beet Salad) Roasted beets, baby arugula, walnuts, goat cheese, Giusti balsamic vinaigrette	\$16.00
Insalata Greca (Greek) (Insalata) Tomates de récolte locale, olives Kalamata, concombres croquants, oignons rouges, fromage feta, mélange de verdure, orig...	\$17.00
Farmer's Choice Un mélange de jeunes laitues locales accompagné de tomates anciennes, le tout rehaussé par une vinaigrette au citron de...	\$15.00
Rucola e Carciofi (Insalata) Cœurs d'artichauts crus finement tranchés, accompagnés de jeunes feuilles de roquette. Arrosée de jus de citron, cette s...	\$17.00
Di Casa Roquette, tranches de tomate bœuf steak, copeaux de Grana Padano, arrosés d'une vinaigrette balsamique blanche.	\$13.00
Antipasti	
ITEM	PRICE
Involtini Salumi Tranches de salami et jambon Parmacotto délicatement enroulées autour de ricotta crémeuse, finies avec un filet d'huile...	\$17.00
Polpette House made Prime beef meatballs in tomato sauce, fresh herbs and Parmesan cheese.	\$17.00

ITEM	PRICE
Faine "Farinata" Chickpea unleavened flatbread, ricotta, prosciutto di Parma, extra virgin olive oil, greens, olives. Gluten free	\$21.00
Involtini Vegetarian Tranches d'aubergine et courgette grillées, accompagnées de poivrons rôtis, garnies d'une onctueuse ricotta, huile de tr...	\$17.00
Bruschetta Wood fired house bread, Heirloom cherry tomatoes, organic basil, olive oil	\$15.00
Caprese Ripe heirloom tomatoes, artisan mozzarella Fior di Latte, organic basil	\$17.00

Caffe E Succo

ITEM	PRICE
Espresso false	\$2.50
Americano	\$3.50
Macchiato	\$3.00
Doppio false	\$3.50
Doppio Macchiato	\$4.00
Cappuccino	\$4.00
Latte	\$4.00
Cortado false	\$3.00
Iced Latte false	\$5.00
Iced Mocha false	\$5.00
Iced Nutella Latte false	\$5.00
Iced Americano	\$5.00
Iced Chai false	\$5.00
Hot Tea false	\$3.50
Coconut Juice	\$9.00
Orange Juice	\$6.00
Fresh Lemonade	\$6.00
No Doctor Juice Épinards, concombre, céleri, pomme verte, gingembre et citron.	\$7.00

Pasticcini

ITEM	PRICE
Butter Croissant Housemade.	\$6.00

ITEM	PRICE
Filled Croissants Nutella/ Almond	\$6.50
Cookies Deux variétés classiques s'offrent à vous : le chocolat à morceaux fondant et l'avoine aux raisins séchés.	\$4.00
Tarts Des tartes croustillantes déclinées en quatre saveurs : framboise juteuse, pomme croquante, fraise sucrée et chocolat ri...	\$7.00

In Bottiglia

ITEM	PRICE
San Pellegrino	\$7.00
Acqua Panna false	\$7.00
Soda	\$3.00

Colazione

ITEM	PRICE
Acai Bowl (Colazione) Granola, acai, mix berries, banana.	\$14.00
Egg any Style (Colazione) Two cage free eggs, applewood bacon, and seven grain toast.	\$15.00
Avocado Toast Avocado, seven grain toast, organic cage free eggs, greens, heirloom cherry, and tomatoes.	\$16.00
Omelette Trois œufs de poules élevées en liberté ou blancs d'œufs, prêts à accueillir jusqu'à trois ingrédients parmi bacon, parm...	\$16.00
Shakshuka (Colazione) Œufs pochés issus de poules élevées en liberté, mijotés dans une sauce tomate aux poivrons rouges, oignons, épices, cori...	\$13.00
Smoked Salmon Bagel (Colazione) Bagel garni de saumon fumé de l'Atlantique, accompagné de fromage à la crème, tomates anciennes, câpres et fines herbes.	\$17.00
Quiche Lorraine Œufs de ferme, jambon parma cotto, fromage suisse fondant, et oignons doux, le tout niché dans une croûte de pâte délica...	\$9.00
Ham and Cheese Croissant (Colazione) Housemade butter croissant, parma cotto, and white American cheese.	\$9.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Acai Bowl Granola croustillante, açai onctueux, assortiment de baies, tranches de banane.	\$14.00
Ham and Cheese Croissant Croissant maison au beurre garni de jambon parma cotto et de fromage américain blanc.	\$9.00
Shakshuka Œufs pochés provenant de poules élevées en plein air, plongés dans une riche sauce pomodoro aux poivrons rouges et oigno...	\$13.00
Egg any Style Two cage free eggs, applewood bacon, and seven grain toast.	\$15.00
Smoked Salmon Bagel Bagel, Atlantic smoked salmon, cream cheese, heirloom tomatoes, capers, and herbs.	\$17.00