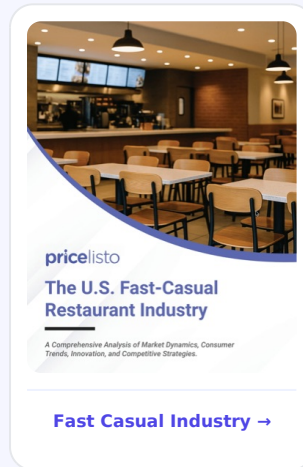




La Nonna

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti - Lunch

ITEM	PRICE
Mozzarella Caprese Buffalo mozzarella crémeuse accompagnée de tomates fraîches et de feuilles de basilic.	\$10.95
Zuppa di Cozze Manila clams and mussels in a light tomato broth.	\$8.95
Antipasto Freddo Un assortiment de charcuteries italiennes, accompagné de fromages savoureux, d'olives et de poivrons marinés.	\$10.95
Cesare Feuilles de laitue romaine nappées d'une sauce aux anchois.	\$9.95
Minestrone Un savoureux potage italien riche en légumes de saison, avec des haricots tendres et des pâtes fondantes, mijoté douceme...	\$9.95
Portobello Alla Griglia Portobello with prosciutto & cheese.	\$9.95
Vongole Oreganate Baked little neck clams.	\$9.95
Calamari Fritti Calmars frits accompagnés d'une sauce tomate épicée.	\$10.95
Insalata Rustica Un mélange de jeunes pousses, accompagné de tomates bien mûres et d'oignons finement tranchés.	\$8.95
Bruschetta Tranches de pain grillé garnies de tomates fraîches, basilic et une touche de vinaigre balsamique.	\$8.95

Pasta - Lunch

ITEM	PRICE
Rigatoni Alla Vodka Rigatoni servi dans une sauce crémeuse aux tomates et vodka, relevée de morceaux de saucisse épicés et de champignons sa...	\$11.50
Ravioli Della Casa Home-made cheese ravioli in butter-sage sauce, spinach and SD tomato.	\$11.50
Fusilli al Pesto Fusilli enrobés de poulet grillé et de sauce au pesto de basilic.	\$11.50
Lasagna Fines feuilles de pâte entrelacées avec une savoureuse sauce à la viande et une généreuse touche de fromage fondu.	\$11.50
Gnocchi & Nbsp; De tendres gnocchis de pommes de terre baignés dans une sauce tomate légère.	\$11.50
Linguine con Gamberi Pasta with shrimp and tomato sauce.	\$14.95
Fettuccine Alfredo Butter, cream and cheese sauce.	\$11.50
Capellini Primavera Fines capellinis accompagnés de légumes variés, sautés dans une sauce légère à l'huile d'olive, ail et tomates.	\$11.50
Fettuccine Alla Bolognese Des fettuccines maison mélangées à une sauce à la viande savoureuse.	\$11.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti enrobé de pancetta croustillante, oignons savoureux, crème onctueuse et jaune d'œuf velouté.	\$14.00

ITEM	PRICE
Penne con Pollo Penne napolitaine avec poulet tendre, champignons sautés à l'huile d'olive et l'arôme profond de l'ail.	\$11.95

Linguine Alla Vongole	\$14.95
Linguine with manila clams in a red or white sauce.	

Piatti - Lunch

ITEM	PRICE
Costoletta Parmigiana Escalope de veau nappée de sauce tomate, garnie de Mozzarella fondante.	\$13.95
Vitello al Limone Fines tranches de veau, sublimes par une sauce au citron vivifiante, agrémentée de câpres.	\$13.95
Vitello Marsala Fines tranches de veau accompagnées de champignons savoureux, le tout nappé d'une sauce au marsala.	\$13.95
Vitello Sorrentina Veal with eggplant and Mozzarella.	\$14.95
Sogliola Francese Filet sole in a lemon butter sauce.	\$14.95
Pollo Parmigiana Escalope de poulet panée nappée d'une sauce tomate et couronnée de fromage Mozzarella fondu.	\$13.95
Pollo Scarpariello Poulet à la mode campagnarde, accompagné de saucisse, pommes de terre rôties, ail parfumé au romarin, et une touche de v...	\$16.95
Pollo Carciofi Poulet sautée avec des artichauts, nappé d'une sauce au vin blanc.	\$13.95
Pollo Cardinale Faux-filet de poulet garni de prosciutto savoureux et d'une couche fondante de mozzarella.	\$13.95
Gamberoni Parmigiana Breaded shrimp, tomato and Mozzarella.	\$14.95

Pizza - Lunch

ITEM	PRICE
Margherita Mozzarella fraîche, tomates cerises, basilic et sauce tomate.	\$11.95
Napolitana Sauce tomate, câpres et olives noires.	\$11.95
Alla Nonna Tomate bien mûre, mozzarella fondante, boulettes de viande savoureuses et olives noires juteuses.	\$12.95
Funghi e Salsiccia Mushrooms, sausage and Mozzarella.	\$12.95

Antipasti - Dinner

ITEM	PRICE
Prosciutto e Melone Italian prosciutto and seasonal melon over arugula.	\$11.95
Mozzarella Caprese (Antipasti - Dinner) Buffalo mozzarella crèmeuse, tomates mûries au soleil et feuilles de basilic parfumées.	\$13.95

ITEM	PRICE
Piovra Alla Griglia Tentacules d'octopus grillés accompagnés de roquette poivrée, pommes de terre fondantes, oignons doux et tomates juteuse...	\$13.95
Portobello Alla Griglia (Antipasti - Dinner) Portobello grillé accompagné de prosciutto savoureux et de fromage fondant.	\$12.95
Antipasto la Nonna Hot or cold assortment of appetizers.	\$13.95
Calamari Fritti (Antipasti - Dinner) Fried squid with spicy tomato sauce.	\$13.95
Bruschetta (Antipasti - Dinner) Tomates juteuses, ail parfumé et basilic frais habillent des tranches croustillantes de pain grillé, le tout rehaussé d'...	\$11.95
Vongole Oreganate (Antipasti - Dinner) Petites palourdes cuites au four.	\$12.95
Carpaccio Fines tranches de bœuf marinées, servies avec une garniture de roquette fraîche, de copeaux de parmesan et un filet d'hu...	\$13.95
Zuppa di Frutti di Mare Combination of fresh clams and mussels steamed in white wine or marinara sauce.	\$14.95
Carciofo Ripieno Baked stuffed artichoke with fresh Mozzarella and herbed bread crumbs.	\$12.95
Verdure Alla Griglia Assortiment de légumes grillés agrémentés de Mozzarella fondante.	\$13.95
Spiedino Romano Tranches de pain enrobant de la mozzarella fraîche, grillées sur brochette, accompagnées d'une sauce aux câpres, citron...	\$11.95

Insalata - Dinner

ITEM	PRICE
Cesare (Insalata - Dinner) Cœur de romaine et croûtons, nappés d'une sauce à l'ail et aux anchois.	\$9.95
Tricolore Un mélange vivifiant d'arugula, radicchio et endive, rehaussé par une vinaigrette maison.	\$11.95
Organica Organic baby greens with balsamic dressing.	\$10.95
Apulian Haricots verts, tomates, oignons rouges et pommes de terre nouvelles nappés d'une vinaigrette au vin rouge.	\$10.95
Della Casa Un mélange de légumes croquantes, agrémenté de tranches de tomates juteuses, d'oignons doux et de croûtons dorés, le to...	\$8.95

Zuppe - Dinner

ITEM	PRICE
Pasta e Fagioli Une chaleureuse combinaison de pâtes et haricots.	\$9.95
Zuppa di Aglio Our chef's special garlic soup.	\$9.95
Stracciatella Our roman egg drop soup.	\$9.95

Pasta - Dinner	
ITEM	PRICE
Spaghetti Alla Chitarra Spaghetti frais enrobé de tomate juteuse, parfumé de basilic et relevé d'une touche d'ail.	\$15.95
Gnocchi Alla Napoletana De tendres gnocchis faits maison baignés dans une sauce tomate au basilic, garnis de Mozzarella fraîche.	\$15.95
Fettuccine con Carciofi e Gamberetti Fettuccine fraîche mêlée aux artichauts tendres, crevettes juteuses et tomates séchées, le tout enveloppé d'un pesto au...	\$19.95
Rigatoni Alla Vodka (Pasta - Dinner) Rigatoni à la crème de vodka mêlant oignons, tomates, champignons et pois doux.	\$17.95
Ravioli Alla Casa Fresh pasta filled with ricotta and parmigiano cheese served with a tomato-basil sauce.	\$16.95
Penne con Melanzane e Ricotta Salata Pâtes en forme de plume accompagnées d'aubergines tendres, de tomates juteuses, de basilic frais et de ricotta salata.	\$17.95
Spaghetti Meatballs Des boulettes de viande préparées selon une recette traditionnelle, nappées de sauce marinara, reposent sur un lit de sp...	\$17.95
Risotto Pescatore Riz Arborio enrichi de fruits de mer variés, nappé d'une sauce tomate savoureuse ou d'une onctueuse sauce blanche.	\$36.95
Risotto Ai Porcini Arborio rice with porcini mushrooms and Pecorino Romano cheese.	\$24.95
Linguine Alla Vongole (Pasta - Dinner) Pasta with baby clams, garlic and white wine or red sauce.	\$19.95
Fusilli al Filetto di Pomodoro Fusilli en spirale accompagnés d'oignons doux, tomates fraîches, prosciutto savoureux et fromage ricotta crémeux.	\$17.95
Pappardella Alla Casalinga Des larges rubans de pâtes fraîches accompagnées de champignons porcini, de fines tranches de prosciutto, d'oignons saut...	\$17.95
Fusilli al Pesto (Pasta - Dinner) Fusilli enrobé de sauce au pesto de basilic, accompagné de morceaux de poulet grillé.	\$17.95
Lasagna (Pasta - Dinner) Feuilletés de pâte de lasagne entrelacés avec une sauce à la viande riche et du fromage fondant.	\$16.95
Penne Raviata	\$15.95

Panini - Dinner	
ITEM	PRICE
Mozzarella Mozzarella de bufflonne, tranches de prosciutto et tomates juteuses.	\$14.95
Salmone Saumon grillé accompagné d'aubergines rôties et d'un pesto frais de basilic.	\$15.95
Frittata Œufs, épinards frais et mozzarella fumée se rencontrent pour cette frittata aux saveurs équilibrées.	\$14.95
Salsiccia Sausage, mushrooms and sweet peppers.	\$15.95
Piatti - Dinner	
ITEM	PRICE

Pollo Scarpariello (Piatti - Dinner)	\$25.95
Chicken (breast or on the bone)stewed with sausage, peppers, potatoes, white wine and fresh rosemary.	
Pollo Carciofi (Piatti - Dinner)	\$16.95
Filet de poulet doré à la poêle, agrémenté de tendres artichauts, le tout nappé d'une sauce au vin blanc avec une légère...	
Pollo Parmigiana (Piatti - Dinner)	\$17.95
Faux-filet de poulet croustillant nappé de sauce tomate et gratiné de Mozzarella fondante.	
Pollo Lazio	\$16.95
Poitrine de poulet en croûte de Parmigiano accompagnée d'une salade panzanella à la mode toscane.	
Pollo Cardinale (Piatti - Dinner)	\$16.95
Poitrine de poulet agrémentée de prosciutto, de poivrons rouges grillés et de mozzarella fraîche.	
Pollo Cacciatore	\$16.95
Half chicken stewed with wine, onions, garlic, peppers, tomato and fresh oregano.	
Vitello Marsala (Piatti - Dinner)	\$18.95
Fines tranches de veau, nappées d'une sauce onctueuse au vin Marsala et aux champignons.	
Saltimbocca Alla Romana	\$19.95
Fines tranches de veau enrobées de prosciutto, doucement mijotées dans un vin parfumé, accompagnées de sauge fraîche et...	
Vitello al Limone (Piatti - Dinner)	\$18.95
Fines tranches de veau dorées dans une sauce au citron et vin blanc, agrémentées de câpres et d'herbes fraîches.	
Vitello Alla Pizzaiola	\$18.95
Veal scallopini sauteed with tomato, onions, mushrooms and roasted peppers with fresh basil.	
Vitello Grigliato	\$19.95
Vitello grigliato grilled veal scallopini brushed with extra virgin olive oil and fresh herbs served with baby greens.	
Costoletta Alla Parmigiana	\$18.95
Escalope de veau nappée de sauce tomate, gratinée à la Mozzarella fondante.	
Vitello Alla Valdostana	\$19.95
Escalopes de veau garnis de champignons porcini, prosciutto et fromage Fontina, le tout rehaussé par une légère note de...	
Filetto di Bue	\$37.95
Filet mignon grillé doucement, agrémenté d'une sauce onctueuse aux trois poivres et au brandy.	
Controfiletto Alla Griglia	\$37.95
Faux-filet Angus New York cuit à la perfection sur le grill, nappé d'une réduction de balsamique.	
Mare e Monte	\$37.95
Combination of filet mignon with mushrooms and shrimp in a lemon-butter wine sauce.	
Salsicce con Rapini	\$22.95
Saucisse aux fines herbes et fromage accompagnée de brocoli rabe sauté.	
Costoletta di Maiale	\$27.95
Côtelette de porc grillée accompagnée de cerises pimentées, oignons, pommes de terre, fines herbes et un filet de vin.	
Costatine D’agnello	\$37.95
Côtelettes d'agneau grillées posées sur un lit de jeunes pousses, accompagnées d'une réduction de balsamique.	
Salmone Grigliato	\$27.95
Fresh salmon grilled and served with green herb sauce and fresh tomatoes.	
Gamberoni Alla Scampi	\$19.95
Jumbo shrimp sauteed in garlic white wine sauce served over linguine.	
Filetto de Sogliola in Crosta	\$27.95
Filet de sole délicatement enrobé d'une croûte d'amandes, accompagné de palourdes et de moules. Le tout est sublimé par...	
Zuppa di Pesce	\$38.95
Un mélange savoureux de fruits de mer accompagnant des linguines dans une sauce blanche ou rouge.	
Gamberoni Alla Francese	\$19.95
Crevettes enrobées, infusées avec un zeste de citron, beurre doré et une touche de vin blanc.	

Gamberoni Fra'diavolo

Crevettes géantes nappées d'une sauce marinara relevée au piment, le tout sur un lit de linguine.

\$21.95

Contorni - Dinner

ITEM	PRICE
Zucchini Fritti Crispy shoestrings of zucchini.	\$9.75
Rapini Rapini sautés délicieusement avec de l'ail et de l'huile d'olive, rehaussée par une touche de piment fort.	\$9.75
Spinaci Épinards sautés à la perfection avec de l'ail, de l'huile d'olive et des pignons de pin.	\$9.75
Funghi Saltati Assortiment de champignons sauvages sautés.	\$9.75

Pizza - Dinner

ITEM	PRICE
Margherita (Pizza - Dinner) Fresh Mozzarella, cherry tomatoes basil and tomato sauce.	\$13.95
Quattro Stagioni Tomato sauce, Mozzarella, olives, prosciutto, artichoke and mushrooms.	\$14.95
Salmone (Pizza - Dinner) Une fine couche de saumon fumé se marie avec du mascarpone crémeux, le tout parsemé de roquette poivrée et de jeunes oig...	\$15.95
Nonna Sauce tomate, mozzarella fondante, boulettes de viande savoureuses et olives noires.	\$14.95
Tre Colori Fontina fondant sur une base de tomates cerise juteuses et d'épinards frais.	\$14.95
Gamberi e Asparagus Crevettes, sauce tomate, asperges et mozzarella fumée.	\$15.95