



La Tarantella Osteria Italiana

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Calamari Fritti Tendres anneaux de calamars enrobés d'une légère panure croustillante, accompagnés d'une sauce arrabbiata maison, relevé...	\$15.50
Bruschetta Toasted bread, fresh tomatoes, basil, a hint of pesto, and a balsamic reduction.	\$14.25
Caprese di Bufala Imported italian buffalo mozzarella fresh tomatoes, basil, avocado, extra virgin olive oil, a balsamic reduction, and a...	\$15.50
Carpaccio Fines tranches de filet de bœuf, accompagnées de roquette, câpres, parmigiano râpé, citron et un filet d'huile d'olive.	\$16.95
Bruschetta All'Aglio Pain grillé parsemé d'ail rôti, sublimé par une garniture de parmigiano et mozzarella fondants.	\$11.95
Carciofi Fritti Fried artichoke hearts served with a fresh tomato sauce.	\$15.50
Antipasto All'Italiana Imported deli meats, cheeses, peppers, olives (minimum two people, priced per person).	\$13.50
Grigliata Mista Chef's selection of fresh vegetables grilled with a touch of olive oil.	\$15.50
Crostini di Gamberi Toasted bread, sauteed shrimp, fresh mozzarella, and roasted garlic.	\$15.50

Salads

ITEM	PRICE
Mediterranea Baby mixed greens, tomatoes, kalamata olives, cucumbers, artichoke hearts, feta cheese, and our lemon dressing.	\$13.25
Insalata alla Ramona Chopped romaine, parmigiano cheese, traditional caesar dressing, and grilled crostini.	\$13.25
Amore Mio Un mélange de jeunes feuilles fraîches accompagne des asperges grillées, des tomates cerises juteuses, des noix caraméli...	\$13.25
Insalata alla Veneziana Baby spinach, fresh fennel, caramelized onions, cherry tomatoes, topped with goat cheese and our balsamic dressing.	\$13.25
Chanita Salad Roquette, parmesan, poires tranchées, tomates séchées au soleil, le tout nappé de notre vinaigrette balsamique.	\$13.25
Doris Insalata Vegetariana Baby mixed greens, sundried tomatoes, cherry tomatoes, garbanzo beans, kalamata olives, red onions, with our vegan dress...	\$13.25

Soup

ITEM	PRICE
Minestrone Un mélange réconfortant de légumes de saison, agrémenté de haricots tendres et de pâtes al dente, mijote lentement dans...	\$9.50
Zuppe del Giorno Chaque jour, notre chef prépare deux choix de soupes en utilisant les meilleurs ingrédients disponibles.	\$9.50
Tortellini Soup Petites poches de tortellini farcies de ricotta et épinards flottent harmonieusement dans un bouillon chaud et clair. Ag...	\$9.50
Stracciatella false	\$9.50

Pasta	
ITEM	PRICE
Spaghetti Carbonara The same way it's made in Rome! Made with egg, pancetta, parmesan cheese, and crushed black pepper.	\$18.95
Pappardelle all'Aragosta Lobster and fresh tomato sauce with a touch of cream.	\$21.95
Lasagna di Mama Bertha Homemade with ground beef and pork, ricotta, parmigiano, mozzarella, and our tomato sauce.	\$20.50
Risotto ai Funghi Riz arborio italien, champignons frais sautés dans une sauce à l'ail rôti et au vin blanc, avec une nuance de crème et d...	\$19.25
Tortellini al Tartufo Four cheese tortellini with fresh tomatoes, roasted garlic, white wine, and truffle oil.	\$19.25
Gnocchi al Pesto Our own pesto made daily with fresh basil, garlic, olive oil, parmigiano, and pine nuts.	\$19.25
Papa Tony Orechiette, saucisse italienne épicée, broccoletti, le tout enrobé d'une sauce au vin blanc et à l'ail rôti.	\$20.50
Ragu di Cinghiale Pappardelle baignées dans un riche ragoût de sanglier.	\$20.95
Linguine del Pescatore Palourdes, moules, crevettes, pétoncles et calmars accompagnés d'une sauce tomate parfumée au vin blanc et à l'ail rôti.	\$21.95
Gnocchi Tricolore Gnocchis faits maison enrobés d'une sauce tomate savoureuse, parsemés de basilic frais et couronnés de mozzarella fon...	\$19.25
Ravioli ai Porcini Large porcini mushroom filled ravioli with a touch of butter and sage.	\$19.25
Risotto ai Fruitti di Mare Italian arborio rice sauteed with clams, mussels, shrimp, calamari, lobster meat in a roasted garlic tomato sauce.	\$21.95
Penne all'Amatriciana Sauteed pancetta, red wine, and onions in our tomato sauce.	\$18.95
Linguine alla Vongole Des palourdes fraîches mijotées dans une sauce où l'ail rôti, le vin blanc et les tomates se rencontrent délicieusement.	\$21.50
Spaghetti Puttanesca Tomato sauce with capers, olives, anchovies, and oregano.	\$18.95

Entree	
ITEM	PRICE
Pollo alla Parmigiana Breaded chicken breast, tomato sauce, mozzarella, fresh pesto , and tomato sauce.	\$22.50
Pollo al Limone Chicken breast with white wine, lemon, and artichoke hearts.	\$22.50
Melenzane alla Parmigiana Roasted eggplant, fresh basil, mozzarella, parmigiano with tomato sauce.	\$20.95
Cioppino Our specialty: clams, mussels, shrimp, scallops, calamari, and fresh fish in a lobster broth.	\$31.95
Pollo al Bosco Chicken breast, fresh mushrooms, roasted garlic, and marsala sauce.	\$22.50

ITEM	PRICE
Osso Buco Slow cooked veal shank in a fresh vegetable and tomato sauce over polenta or pappardelle.	\$31.95
Petto di Pollo Poitrine de poulet garnie d'épinards, mozzarella fondante, nappée de sauce tomate fraîche.	\$22.50
Salmone agli Agrumi Filet de saumon royal sauvage accompagné de citron, huile d'olive, ail, et un assortiment d'herbes aromatiques.	\$30.95

Drinks

ITEM	PRICE
San Pellegrino Soda Aranciata, Aranciata Rossa, or Limonata	\$4.25
Lg Pellegrino Btl San Pellegrino Sparkling or Panna Acqua Naturale	\$6.95
Hot Tea false	\$5.50
Espresso	\$5.50
Americano	\$5.50
Caffe Latte false	\$5.50
Cappuccino	\$5.50
Mocha false	\$5.50
Iced Tea false	\$4.25

Desserts

ITEM	PRICE
Cannoli	\$8.95
Tiramisu Fausse	\$8.95
Profiterole false	\$8.95
Tres Leches false	\$11.95
Dessert Special false	\$25.00