



La Tavola Trattoria

La Tavola Trattoria

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Sandwiches

ITEM	PRICE
Parmesan Hero Option de garniture savoureuse enveloppée dans un pain à l'ail chaud, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur...	\$19.00
Tuscan Melt Crispy eggplant, prosciutto, roasted red peppers, fresh mozzarella, balsamic, olive oil, hero roll.	\$19.00
Famous Tavola Burger Applewood smoked bacon, mozzarella, avocado, tomatoes, onions, arugula, brioche roll.	\$19.00
Steak Sandwich Un savoureux sandwich alliant champignons sautés et oignons caramélisés, le tout nappé d'une généreuse couche de mozzare...	\$23.00
Turkey Burger Faux filet de dinde agrémenté de bacon fumé au bois de pommier, garni de mozzarella fondante, avocat crémeux, tranches d...	\$19.00
Crab Cake Sandwich Sous un pain brioché, découvrez un mariage de crabe frais mélangé avec des lamelles de pomme croquantes, des oignons rou...	\$24.00
Figgy Piggy brie, fig jam, caramelized onion, bacon	\$18.00

Nepolitan Brick Oven Pizza

ITEM	PRICE
Black Mission Fig Pie Prosciutto, ricotta, gorgonzola, arugula, aged balsamic reduction.	\$20.00
Margherita San Marzano tomato sauce, sliced tomato, fresh mozzarella, basil.	\$17.00
Hot Honey and Pepperoni Pie Chili-Infused honey glaze, pepperoni, mozzarella cheese, marinara.	\$18.00
The Godfather Sausage, pepperoni, peppers, onions, mushrooms, olives, Mozzarella, basil	\$21.00
Florentine Spinach, ricotta, fresh mozzarella, roasted garlic, walnuts.	\$20.00
Build Your Own Pizza - 1 Topping Commencez avec notre pâte authentique au goût traditionnel, nappée d'une sauce tomate fraîche. Choisissez un ingrédient...	\$19.00
Build Your Own Pizza - 2 Topping Margarita pizza base.	\$21.00
Build Your Own Pizza - 3 Topping Personnalisez votre pizza en choisissant trois garnitures sur une base classique de pizza Margherita.	\$23.00
Melanzana Fines tranches d'aubergine en croûte, nappées de tomates cuites au four à bois, accompagnées de ricotta moelleuse et de...	\$19.00
Drunken Meatball Des savoureuses boulettes de viande de Grandma D nappées d'une sauce au vodka onctueuse, garnies d'une généreuse couche...	\$18.00
Harvest Pizza ricotta, butternut squash, goat cheese, arugula	\$19.00

Pasta

ITEM	PRICE
Rigatoni Ala Vodka Grilled chicken, prosciutto, plum tomato, cream.	\$25.00

ITEM	PRICE
Gnocchi Bolognese Bolognese, shaved ricotta salata.	\$31.00
Rigatoni with Veal Meatballs Tomato basil sauce, ricotta.	\$25.00
Orecchiette Sausage, cherry peppers, broccoli rabe, garlic white wine sauce.	\$25.00
Pasta Primavera Fusilli avec artichauts, brocoli rabe et tomates séchées, agrémenté d'ail dans une sauce au vin blanc. Une pincée de pim...	\$24.00
Creamy Pesto Cavatelli, creamy basil pesto sauce	\$24.00
Butternut Squash Ravioli Ravioli farcis de courge musquée nappés d'une sauce au beurre noisette infusée à la sauge.	\$28.00
Linguini White Clam whole clams & chopped clams, lemon white wine garlic sauce	\$31.00
Cavatelli mushroom, prosciutto, peas, cream sauce	\$25.00

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Garlic croutons, shaved Parmesan, house caesar dressing.	\$12.00
Fig Salad Figs confits avec tendres poires, fines tranches de prosciutto, amandes croquantes, gorgonzola onctueux, le tout arrosé...	\$13.00
Mesclun Greens Un mélange frais de mesclun accompagné de tomates raisins éclatantes et de fines tranches d'oignon rouge. Un soupçon de...	\$11.00
Beet Salad arugula, goat cheese, walnut, pear, lemon vinaigrette	\$13.00

Small Plates & Shareables

ITEM	PRICE
Crispy Parmesan Herb Chicken Wings Accompagné d'une sauce crémeuse au gorgonzola relevée d'une touche de poivre noir.	\$14.00
Calamari Fritti Spicy marinara, lemon horseradish remoulade.	\$16.00
Grandma D's Meatballs Parmesan, marinara sauce.	\$12.00
Arancini Stuffed with sausage and provolone, marinara.	\$12.00
Meat and/or Cheese Plate Gluten-free without crostini. Soppressata, calabrese, prosciutto di parma, baked lemon ricotta, Tres Leches Humboldt Fog...	\$15.00
Baked Clams Coquilles gratinées, délicatement enrobées de chapelure, imprégnées d'une sauce à l'ail et au vin, accompagnées d'une tr...	\$14.00
Brie and Prosciutto Crostini Brie spread, prosciutto, fig jam.	\$14.00
Crab Tots crab meat tots, spicy aioli	\$15.00

ITEM	PRICE
Mussels Fausses	\$16.00
Crispy Artichokes and Zucchini Artichauts et courgettes croustillants accompagnés d'une sauce au chipotle.	\$12.00
Shrimp Cocktail false	\$17.00
Prosciutto Wrapped Shrimp Crevettes juteuses emballées dans du prosciutto, accompagnées de morceaux d'avocat crémeux et d'une sauce légèrement épi...	\$19.00

Entrées

ITEM	PRICE
Grilled Skirt Steak Faux-filet grillé accompagné de haricots verts croquants et d'écrasé de pommes de terre à l'ail, rehaussé d'un pesto sic...	\$35.00
Parmesan Sélectionnez entre une boulettes de viande, du poulet ou de l'aubergine, servis sur un lit de linguine.	\$27.00
Pan Roasted Salmon truffle mushroom risotto, tomato bruschetta	\$31.00
Short Rib horseradish masged potato, baby carrot, button mushroom, chianti demi glaze	\$34.00
Chicken Artichoke creamy orzo, sun-dried tomato, green bean, caper lemon white wine sauce	\$29.00
Prime Pork Chop spicy amaretto honey, roasted sweet potato hash, Brussels sprouts	\$32.00
Duck Faux filet de canard rôti servi sur un lit de polenta crémeuse, accompagné d'épinards sautés et nappé d'une sauce aux fi...	\$34.00

Side Dishes

ITEM	PRICE
Sauteed Broccoli Rabe	\$6.00
French Fries	\$6.00
Green Beans Haricots verts poêlés avec une touche d'ail et huile d'olive.	\$6.00
Sauteed Spinach	\$6.00
Sweet Potato Fries	\$6.00
Mashed Potatoes	\$6.00
Side Grandma Ds Meatballs	\$8.00
Brussels Sprouts	\$6.00

Dessert

ITEM	PRICE
Famous Tavola Doughnut Une création unique, mariant une onctueuse crème de cannoli à une sorbet framboise acidulée.	\$12.00

ITEM	PRICE
New York Style Cheesecake Coulis de framboise.	\$10.00
Chocolate Mousse Cake Un nuage de chocolat intense, garni de délicats copeaux de chocolat blanc, rehaussé d'une onctueuse crème fouettée et ac...	\$10.00
Vanilla Bean Creme Brulee	\$10.00

Kid's Menu

ITEM	PRICE
Kids Chicken Fingers and Fries	\$8.00
Kid's Rigatoni and Meatballs	\$8.00
Kid's 'Joey' Pie Personal Cheese Pizza	\$10.00
Kid's Mac n Cheese	\$7.00