★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Tavola Trattoria

La Tavola Trattoria

Menu Prices — October 24, 2026

La Tavola Trattoria menu with prices in United States, updated October 2019:
66 items across 9 categories, prices from $6.00 to $35.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Tavola Trattoria Menu with Prices (United States)

La Tavola Trattoria menu with prices in United States, updated October 2019: 66 items across 9 categories, prices from $6.00 to $35.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-tavola-trattoria

Menu categories: Sandwiches · Nepolitan Brick Oven Pizza · Pasta · Salads · Small Plates & Shareables · Entrées · Side Dishes · Dessert · Kid's Menu

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**
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**

ITEM	PRICE
Brie and Prosciutto Crostini Brie spread, prosciutto, fig jam.	**$14.00**
Crab Tots crab meat tots, spicy aioli	**$15.00**
Mussels Fausses	**$16.00**
Crispy Artichokes and Zucchini Artichauts et courgettes croustillants accompagnés d'une sauce au chipotle.	**$12.00**
Shrimp Cocktail	**$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**
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**