



Little Mama's

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Starters

ITEM	PRICE
Goat Cheese and Mascarpone Dip	\$11.00
Mama's Crab Cake Two fresh lump crab cakes with lemon aioli and sauteed greens	\$17.00
Baked Kobe Meatball Boulettes de viande Kobe cuites au four, garnies de mozzarella fraîche sur une sauce tomate.	\$13.50
Beans and Greens Un mélange de légumes verts locaux frais et de haricots cannellini, servi avec du pain grillé croustillant.	\$8.50
Zuppa di Giorno (Cup)	\$3.75
Zuppa di Giorno (Bowl)	\$6.00

Mozzarella Bar

ITEM	PRICE
Fior di Latte Mozzarella made with cow's milk .	\$9.75
Stracciatella Morceaux de fior di latte mariés à la crème, agrémentés de zeste de citron, de pistaches croquantes et d'une touche d'hu...	\$11.00
Salume (Neapolitan Salami) false	\$8.50
Salume (Soppressata) false	\$8.50
Salume (Prosciutto San Daniele)	\$9.75

Salads

ITEM	PRICE
Tuscan Salad Half Romaine, diced Roma tomatoes, house made fresh mozzarella, red onions and Kalamata olives, balsamic vinegar, garlicky ex...	\$10.00
Tuscan Salad Full Feuilles de romaine croquantes mélangées avec des tomates Roma coupées en dés, associées à notre mozzarella fraîche mais...	\$15.00
Mama’s Salad Half Un demi-mélange de romaine crouillante, cœurs d'artichauts tendres, poivrons rouges grillés, et tomates cerises mûries...	\$9.50
Mama’s Salad Full Romaine, artichoke hearts, roasted red peppers and vine-ripened cherry tomatoes, with your choice of dressing.	\$14.00
Insalata Chopped Half Gorgonzola, romaine, kale, cauliflower, Brussels sprouts, raisins, Marcona almonds, Kalamata olives, tomato, dressed in...	\$11.00
Insalata Chopped Full Gorgonzola, romaine, kale, cauliflower, Brussels sprouts, raisins, Marcona almonds, Kalamata olives, tomato, dressed in...	\$15.75
Caesar Half Romaine croquante, parsemée de croûtons préparés en cuisine et de fromage Parmesan.	\$9.75
Caesar Full Un Caesar traditionnel généreusement garni de laitue romaine crouillante, parsemé de croûtons maison dorés et relevé d...	\$13.50
Broiled Chicken Chef Salad Un lit de romaine agrémenté de poitrine de poulet grillée, tomates juteuses, poivrons rouges rôtis et jardinière. S'y m...	\$18.00

ITEM	PRICE
Broiled Salmon Salad Faroe island salmon on mixed greens with toasted quinoa, zucchini, dried tomatoes, cucumbers, roasted red peppers and Ba...	\$23.00
Parms	
Chicken Parm The Italian american classic — crispy chicken breast, fresh mozzarella and tomato sauce.	\$25.50
Eggplant Parm False	\$20.00
Combo Parm Un mix savoureux d'aubergine grillée et de poulet tendre, nappés de sauce tomate riche et fondue de mozzarella.	\$23.00
Pasta	
Fresh Cavatelli A rolled pasta served with house made cheese and parsley sausage, greens and oven dried tomatoes	\$18.00
Fresh Cavatelli Family A rolled pasta served with houses made cheese and parsley sausage, greens and oven dried tomatoes	\$26.50
Fresh Pappardelle Individual With San Marzano tomato sauce.	\$19.25
Fresh Radiatore Family Radiatore ondulé associé à une sauce maison familiale, mêlant harmonieusement bœuf haché, porc, veau et tomates italien...	\$26.50
Organic Spaghetti and Wagyu-Pork Meatballs Spaghettis biologiques accompagnés de succulentes boulettes de viande de wagyu et de porc, nappés de notre sauce tomate...	\$19.00
Penne alla Vodka Family Penne mélangé avec du pancetta poêlé dans une sauce crémeuse de tomate relevée à la vodka poivrée.	\$32.50
Fresh Pappardelle Family With San Marzano tomato sauce.	\$35.00
Fresh Ziti al Telefono Individual with tomato, basil, Calabrian chili and melty mozz.	\$20.00
Fresh Ziti al Telefono Family Ziti fraîchement servi avec une sauce tomate savoureuse, agrémenté de basilic frais et d'une touche épicée grâce au pime...	\$35.00
Fresh Radiatore Individual Petites pâtes radiatore aux bords ondulés nappées d'une sauce à la viande maison. Préparée avec un mélange savoureux de...	\$18.00
Organic Spaghetti and Wagyu-Pork Meatballs Family. Served with house tomato sauce	\$35.00
Amma’s Ravioli Individual Cheese ravioli stuffed with ricotta, fresh mozzarella, Parmesan Reggiano, Pecorino Romano served with your choice of but...	\$18.00
Amma’s Ravioli Family Cheese ravioli stuffed with ricotta, fresh mozzarella, Parmesan Reggiano, Pecorino Romano served with your choice of but...	\$34.00
Penne Broccoli and Chicken Individual Morceaux de poulet rôti, bouquets de brocoli et pâtes penne nappés d'une sauce crémeuse au citron.	\$18.00
Penne Broccoli and Chicken Family Morceaux de poulet rôti, brocolis croquants et penne al dente dans une sauce crémeuse au citron.	\$30.00
Penne alla Vodka Individual Penne al dente mélangées avec du pancetta doré, enrobées d'une sauce crémeuse relevée au poivre et parfumée à la vodka,...	\$19.00

ITEM	PRICE
Lasagna Fine entrelacs de pâtes avec du bœuf haché, du veau délicat et notre saucisse de porc maison se révèlent sous une couver...	\$17.00
Entrees	
Chicken Carciofi Tender chicken scallopine with artichoke hearts in a light sauce of lemon, white wine, and capers, served with creamy p...	\$23.00
Broiled Salmon Faroe Island salmon served with olive pesto and warm quinoa salad	\$31.50
Tomaso’s Broiled Chicken Poulet grillé de Tomaso, délicatement mariné avec des herbes parfumées, des épices, de l'ail, et du citron, sublimé par...	\$22.00
Sides	
Garlic Mashed Potatoes false	\$6.00
Shaved and Braised Brussels With Marcona almonds and raisins.	\$6.00
Steak Fries With parsley & parmesan	\$6.00
Anson Mills Polenta with mascarpone & goat cheese	\$6.00
Braised Beans and Greens Pleines de saveurs méditerranéennes, nos haricots mijotés avec soin rencontrent du chou vert parfumé à l'huile d'olive e...	\$6.00
Sauteed Spinach and Kale Épinards et kale sautés doucement avec de l'ail et de l'huile d'olive.	\$6.00
Warm Quinoa Salad Carottes croquantes, chou frisé vibrant, et tomates séchées lentement au four se rencontrent dans un lit de quinoa chaud...	\$6.00
Desserts	
Cannoli Sweet Ricotta and chocolate chip cream filled into a crispy pastry shell, topped with powdered sugar	\$5.00
Mama’s Olive Oil Cake Moist white cake with the floral notes of extra virgin cold pressed Pietro Coricelli olive oil and orange essence	\$13.25
NY Style Cheesecake Un cheesecake traditionnel de New York repose sur une croûte croustillante de biscuits Graham, paré de fruits de saison.	\$10.95
Nutella Pie Un mélange crémeux de Nutella, mascarpone et beurre d'arachide repose sur une croûte de biscuits Graham, recouvert de du...	\$10.95
Tiramisu Ladyfingers soaked in Kahlua, layered w. sweetened mascarpone	\$9.75
Warm Bread Pudding Bread pudding studded w. marsala soaked raisins and vanilla bean, served with house made gelato topped with dulce de lec...	\$9.75

Mozzarella Bar

ITEM	PRICE
Fior di Latte Mozzarella made with cow's milk .	\$9.75
Stracciatella Fines lamelles de fior di latte agrémentées de crème, rehaussées par un zeste de citron frais, des pistaches croquantes...	\$11.00
Salume (Neapolitan Salami) Charcuterie à la napolitaine, notre salume est une explosion de saveurs authentiques. Préparé à partir de viande de porc...	\$8.50
Salume (Soppressata) false	\$8.50
Salume (Prosciutto San Daniele)	\$9.75

Starters

ITEM	PRICE
Goat Cheese and Mascarpone Dip	\$11.00
Baked Kobe Meatball Meatball Kobe rôti accompagné de mozzarella fondante et de sauce tomate.	\$13.50
Beans and Greens Mélange de verdure locale et haricots cannellini, accompagné de pain grillé.	\$8.50
Zuppa di Giorno	\$3.75

Salads

ITEM	PRICE
Tuscan Salad Half Romaine, diced Roma tomatoes, house made fresh mozzarella, red onions and Kalamata olives, balsamic vinegar, garlicky ex...	\$7.50
Tuscan Salad Full Romaine, diced Roma tomatoes, house made fresh mozzarella, red onions and Kalamata olives, balsamic vinegar, garlicky ex...	\$14.00
Mama’s Salad Half Romaine fraîche, cœurs d'artichauts, poivrons rouges grillés et tomates cerises mûries à la vigne, accompagnés de votre...	\$7.00
Mama’s Salad Full Un méli-mélo de laitue romaine croquante, de cœurs d'artichauts tendres, de poivrons rouges grillés et de tomates cerise...	\$11.50
Insalata Chopped Half Gorgonzola, romaine croquante, chou frisé, chou-fleur, choux de Bruxelles, raisins juteux, amandes Marcona, olives Kalam...	\$8.50
Insalata Chopped Full Gorgonzola, romaine, kale, cauliflower, Brussels sprouts, raisins, Marcona almonds, Kalamata olives, tomato, dressed in...	\$14.50
Caesar Half Classic Caesar with Romaine, house made croutons, Parmesan.	\$9.75
Caesar Full Une salade César classique composée de laitue romaine croquante, de croûtons faits maison et généreusement saupoudrée de...	\$13.50
Broiled Chicken Chef Salad Pour un repas léger et savoureux, découvrez notre salade du chef avec poulet grillé. Des feuilles croquantes de romaine...	\$17.00
Broiled Salmon Salad Faroe island salmon on mixed greens with toasted quinoa, zucchini, dried tomatoes, cucumbers, roasted red peppers and Ba...	\$23.00

Parms

ITEM	PRICE
Chicken Parm The Italian american classic — crispy chicken breast, fresh mozzarella and tomato sauce.	\$17.50
Eggplant Parm Crispy cutlets, Muenster, Asiago and tomato sauce.	\$16.50
Combo Parm Une combinaison généreuse de poulet tendre et d'aubergines savoureuses.	\$17.00

Pasta

ITEM	PRICE
Fresh Pappardelle Individual Large rubans de pappardelle fraîche baignés dans une sauce onctueuse à base de tomates San Marzano, soigneusement mijoté...	\$9.00
Fresh Radiatore Individual Pâtes radiatore aux rainures généreusement enrobées d'une sauce maison composée de bœuf haché, porc, veau, et tomates it...	\$11.00
Organic Spaghetti andWagyu-Pork Meatballs Individual Served with house tomato sauce	\$15.75
Penne Broccoli and Chicken Individual Roasted chicken breast, broccoli florets and penne pasta tossed in lemon cream sauce	\$11.00
Penne alla Vodka Individual Pâtes penne enrobées de pancetta sautée, nappées d'une sauce crémeuse à la tomate épicée relevée par une touche de vodka...	\$10.50

Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Parm Sandwich Un filet de poulet pané à la main, nappé de sauce tomate San Marzano, garni de mozzarella fondante et servi dans un bagu...	\$13.50
Eggplant Parm Sandwich House breaded cutlet topped with San Marzano red sauce and Muenster on a crusty panini	\$11.00
Mama's Chicken Sandwich Marinated hormone-free chicken breast, heritage bacon, lettuce, sliced tomato, and finished with roasted garlic Dijon m...	\$12.00
Mozzarella Handheld Salumi, fresh mozzarella, basil and tomatoes on ciabatta	\$9.75
Zucchini Panini Rubans de courgette grillés se mêlent à du fromage de chèvre crémeux, relevés d'une touche d'huile de piment, accompagné...	\$9.75

Sides

ITEM	PRICE
Shaved and Braised Brussels Choux de Bruxelles braisés, garnis de copeaux savoureux, accompagnés d'amandes Marcona et de raisins secs.	\$6.00
Steak Fries Frites épicées garnies de persil frais et d'une touche de parmesan crémeux.	\$6.00
Warm Quinoa Salad With carrots, kale and oven-dried tomato and lemon	\$6.00

Desserts

ITEM	PRICE
Cannoli Sweet Ricotta and chocolate chip cream filled into a crispy pastry shell, topped with powdered sugar	\$5.00
Mama's Olive Oil Cake Un gâteau blanc tendre rehaussé par les arômes floraux de l'huile d'olive extra vierge Pietro Coricelli et une touche d'...	\$13.25
NY Style Cheesecake Un cheesecake new-yorkais posé sur une croûte de biscuits Graham, agrémenté de pêches parfumées à la vanille.	\$10.95
Nutella Pie Chocolate-hazelnut spread whipped w. mascarpone cheese and peanut butter, chilled on a graham cracker crust and topped...	\$10.95
Tiramisu Ladyfingers soaked in Kahlua, layers w. sweetened mascarpone	\$9.75
Warm Bread Pudding Bread pudding studded w. marsala soaked raisins and vanilla bean, served with house made gelato and topped with dulce de...	\$9.75

Brunch

ITEM	PRICE
French Toast Ciabatta grillée et pressée, accompagnée de mascarpone sucrée et de sirop d'érable authentique.	\$14.50
Giant Cinnamon Roll Un généreux roulé à la cannelle, dense et moelleux, nappé d'une onctueuse glace au fromage à la crème.	\$8.50
Spinach and Prosciutto Quiche Une quiche délicieusement préparée avec des œufs nichés dans une croûte feuilletée. Garnie de prosciutto croustillant, d'...	\$17.00
Uncle Louis' Handheld Folded egg w. melted Muenster, crispy prosciutto and Calabrian chili mayo on a soft bun.. Served with potatoes gratinat...	\$12.00

Brunch Sides

ITEM	PRICE
Applewood Smoked Bacon 3 strips	\$7.25
Ciabatta Toast Faux	\$5.00
English Muffin Wolferman's muffin w. jam and butter	\$5.00
Fresh Fruit Cut fresh every day	\$5.00
Italian Sausage	\$7.25
Potatoes Gratinat Tranches de pommes de terre dorées au four, nappées de crème onctueuse et relevées d'une touche de muscade. Une couche d'...	\$7.25

Entrees & Pasta

ITEM	PRICE
Lasagna Un généreux plat de lasagne à l'italienne du Sud, composé de couches de bœuf haché, de veau et de saucisse de porc artis...	\$14.00

ITEM	PRICE
Organic Spaghetti and Wagyu Meatball	\$15.75
Des boulettes géantes de Wagyu et porc accompagnées de notre sauce tomate maison.	
Penne Broccoli and Chicken	\$11.00
Morceaux de poulet grillé, brocolis croquants et penne, enrobés d'une sauce crémeuse au citron.	
Penne alla Vodka	\$10.50
Penne pasta tossed w. sauteed pancetta in a pepper vodka, spicy tomato cream sauce	
Parms	
ITEM	PRICE
Chicken Parmesan	\$17.50
The Italian Amercan Classic-crispy chicken breast, chees and tomato sauce w. a side of spaghetti	
Combo Parm	\$17.00
Faux filet d'aubergine et poulet, accompagné de spaghetti.	
Eggplant Parm	\$16.50
Des tranches d'aubergine croustillantes nappées de fromage fondu et sauce tomate, servies avec des spaghetti en accompa...	
Sandwiches	
ITEM	PRICE
Chicken Parm Sandwich	\$13.50
House breaded cutlet topped with San Marzano red sauce and cheese on a crusty baguette	
Eggplant Parm Sandwich	\$11.00
House breaded cutlet topped with San Marzano red sauce and cheese on a crusty panini	
Mama 's Chicken Sandwich	\$12.00
Marinated hormone free chicken breast, hertiage bacon, lettuce, tomato, and finished with roasted garlic Dijon mayo on t...	
Mozzarella Handheld	\$9.75
Salumi savoureux, mozzarella fraîche, basilic parfumé et tomate, le tout niché dans un ciabatta croustillant.	
Zucchini Panini	\$9.75
Fine tranches de courgettes grillées, fromage de chèvre crémeux, huile de chili piquante et tomates séchées au four, le...	
Salad & Starters	
ITEM	PRICE
Beef Wagyu-Pork Meatballs	\$11.00
Boulettes de viande de Wagyu et porc, agrémentées de mozzarella fondante, nappées d'une onctueuse sauce tomate.	
Caesar Full	\$13.50
Classic Caesar w/ romaine , house made croutons, parmesan	
Caesar Small	\$9.75
Classic Caesar w/ romaine , house made croutons, parmesan	
Insalata Chopped Full	\$14.50
Un mélange coloré de gorgonzola, laitue romaine, chou frisé, chou-fleur, choux de Bruxelles, raisins secs, amandes Marco...	
Insalata Chopped Small	\$7.00
Gorgonzola piquant, romaine croquante, chou frisé, chou-fleur croquant, choux de Bruxelles, raisins sucrés, amandes Marc...	
Mama's Salad Full	\$12.75
Crisp romaine, fresh vegetables, artichoke hearts, roasted red peppers an vine ripened cherry tomatoes w. your choice of...	
Mama's Salad Small	\$7.00
Crisp romaine, fresh vegetables, artichoke hearts, roasted red peppers an vine ripened cherry tomatoes w. your choice of...	

ITEM	PRICE
Broiled Chicken Chef Salad Romaine, chicken breast, tomatoes, roasted red peppers, giardiniera, Muenster, prosciutto, hard boiled egg an red wine v...	\$17.00
Broiled Salmon Salad Saumon grillé servi sur un lit de mesclun, accompagné de quinoa rôti, courgettes, tomates séchées, concombres, nappé d'u...	\$23.00
Mozzarella Bar	
Fior di Latte Fromage frais mozzarella artisanal, préparé à partir de lait de vache. Servi avec un accompagnement de votre choix.	\$9.75
Stracciatella Fior di latte effiloché avec une touche de crème, garni de zeste de citron, pistaches croquantes et un filet d'huile d'o...	\$11.00