★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Little Nonna's

Little Nonna's

Menu Prices — October 24, 2026

Little Nonna's menu with prices in United States, updated October 2019: 75 items across 13 categories, prices from $2.00 to $30.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Little Nonna's Menu with Prices (United States)

Little Nonna's menu with prices in United States, updated October 2019: 75 items across 13 categories, prices from $2.00 to $30.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/little-nonnas

Menu categories: Antipasti · Insalate e Verdure · Macaroni e Gnocchi · Pesci e Carni · Dessert Menu · Coffee & Tea · Housemade Cello · Dessert Wine, Cordials & Amaro · Italian Sodas · Insalate · Nonni’s · Macaroni · Sandwiches

Antipasti

ITEM	PRICE
Stracciatella Burrata italienne faite à la main, servie avec des olives du marché, pain grillé, et un filet d'huile d'olive extra vier...	**$10.00**
Wild Mushroom Arancini Boules de risotto croustillantes garnies de mozzarella de bufflonne, servies avec un aïoli à la truffe.	**$10.00**
Fava Bean & Strawberry Bruschetta Pain au levain grillé garni de fromage de chèvre fouetté, favetta crémeuse, échalotes au balsamique, ainsi que des rampe...	**$11.00**
Grilled Octopus Faux-filet de pieuvre grillé accompagné de saucisse nduja fouettée, orzo délicatement mélangé à des poivrons rôtis, tape...	**$18.00**
B+V+P Meatballs Boulettes de viande farcies au fontina, accompagnées de polenta crémeuse au taleggio et arrosées d'une sauce aux tomates...	**$11.00**
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine japonaises nappées de pesto au basilic, enrobées d'une sauce marinara à base de tomates San Marzano...	**$14.00**
Garlic Bread sarcone’s seeded loaf, roasted garlic butter, sea salt	**$5.00**
Side of Grilled Bread Un accompagnement simple mais savoureux, notre pain est grillé pour obtenir une croûte dorée et croustillante avec un cœ...	**$2.00**

Insalate e Verdure

ITEM	PRICE
Uncle Sal’s Chopped Salad Une généreuse salade combinant pois chiches tendres, tomates cerises éclatantes, provolone affiné et sopressata savoureu...	**$10.00**
Charred Broccoli "Caesar" Brocoli grillé accompagné de radicchio, nappé d'une sauce césar. Couronné de miettes de pain à l'huile d'olive, de parme...	**$11.00**
Spring Pea & Young Pecorino Salad Petits pois frais, pois sucrés croquants, radis et fines tranches de pecorino jeune se marient à un mélange d'arugula. A...	**$12.00**
Grilled Asparagus & Buffalo Mozzarella Polenta croustillante, aïoli à l'ail vert, poivrons marinés, speck, Parmesan.	**$15.00**
Broccoli Rabe Romarin et haricots blancs, ail, piment, huile d'olive, citron.	**$8.00**

Macaroni e Gnocchi

ITEM	PRICE
Rigatoni Alla Vodka Rigatoni sauté avec une saucisse à base de fenouil, accompagné de blette suisse. Des morceaux de mozzarella de bufflonne...	**$18.00**
Pan Seared Gnocchi Pommes de terre cuites à la poêle avec fenouil rôti, pois anglais, asperges croquantes et une touche de vermouth blanc....	**$19.00**

ITEM	PRICE
Braised Chicken Radiator Pollo succoso cotto lentamente fino a raggiungere la tenerezza perfetta, accompagnato da rigogliosi radiatori che cattur...	**$18.00**

Pesci e Carni

ITEM	PRICE
Swordfish Oreganata Morceaux de romanesco légèrement grillés accompagnés de navets roses, le tout relevé par des raisins marinés. Un filet d...	**$21.00**
Pork Chop Sorrentino Falsche	**$21.00**
Chicken "Al Mattone" Poulet biologique cuit sous pression, accompagné d'artichauts, de fingerlings héritage croustillants, de poivron rôti, n...	**$24.00**

Dessert Menu

ITEM	PRICE
Hazelnut Cannoli Crème de ricotta parfumée aux noisettes, enveloppée dans un cannoli croustillant, garnie d'une ganache riche en chocolat...	**$19.00**
Tiramisu Doigts de dame infusés à l'espresso, garnis de zabaglione au marsala, saupoudrés de miettes de pizzelle.	**$8.00**

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
La Colombe (Corsica)	**$3.50**
La Colombe (Monte Carlo)	**$3.50**
Harney & Sons Assorted hot tea.	**$30.00**

Housemade Cello

ITEM	PRICE
Limoncello	**$10.00**
Arancello	**$10.00**

Dessert Wine, Cordials & Amaro

ITEM	PRICE
Dow’s Tawny Port	**$10.00**
Fernet Branca	**$10.00**
Montenegro Amaro	**$10.00**
Sibona Grappa	**$18.00**
Bailey’s Irish Cream	**$10.00**
Disaronno Amaretto	**$10.00**
Lazzaroni Sambuca	**$10.00**

ITEM	PRICE
Lazzaroni Black Sambuca	**$10.00**

Italian Sodas

ITEM	PRICE
San Pellegrino Aranciata	**$3.50**
San Pellegrino Limonata	**$3.50**
Coca-Cola	**$3.50**

Antipasti

ITEM	PRICE
Stracciatella Burrata fraîche effilée, accompagnée d'olives du marché italien et servie avec du pain grillé.	**$10.00**
Wild Mushroom Arancini Boulettes de risotto croustillantes, garnies de mozzarella de bufflonne et accompagnées d'une onctueuse sauce à la truff...	**$10.00**
Fava Bean & Strawberry Bruschetta Tranches de pain au levain grillé garnies d'un fromage de chèvre fouetté, accompagnées de purée de fèves fraîches et d'é...	**$11.00**
B+V+P Meatballs Onctueuse polenta, sauce aux tomates San Marzano, fontina fondante.	**$10.00**
Roasted Garlic Bread Garlic butter, sea salt, sarcone’s seeded loaf.	**$5.00**
Side of Grilled Bread	**$2.00**

Insalate

ITEM	PRICE
Charred Broccoli "Caesar" Brocoli grillé accompagné de radicchio, nappé d'une sauce César. Parsemez de miettes de pain à l'huile d'olive, de parme...	**$11.00**
Uncle Sal’s Chopped Salad Chickpeas tendres, tomates cerises, provolone affiné, sopressata, pepperoncini, vinaigrette italienne piquante, et origa...	**$10.00**

Nonni’s

ITEM	PRICE
Spaghetti & Meatballs Spaghetti avec boulettes de viande farcies au fontina, sauce marinara au porc braisé, garnies de parmesan et de basilic.	**$18.00**
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine japonaise, nappées de pesto au basilic et marinara, garnies de burrata crémeuse, accompagnées d'une...	**$14.00**
Grilled Herbed Chicken Poitrine de poulet grillée, laitue gemme grillée, poivrons rouges rôtis, légumes émincés, et une vinaigrette à base d'an...	**$15.00**
Swordfish Spiedini Faux-filets d'espadon au grill, servis avec des haricots blancs au romarin, des courgettes, des poivrons rôtis, de la ro...	**$7.00**

Macaroni

ITEM	PRICE

Pan Seared Potato Gnocchi — **$16.00**
Gnocchis de pommes de terre dorés à la poêle avec du fenouil rôti, des petits pois anglais et des asperges, accompagnés...

Rigatoni Alla Vodka — **$15.00**
Saucisse de fenouil, légumes locaux, mozzarella de bufflonne, flocons de piment et prosciutto croustillant.

Braised Chicken Radiator — **$18.00**
Un tendre poulet braisé repose sur des pâtes radiatori, ces spirales savoureuses qui capturent la sauce à chaque bouchée...

Sandwiches

ITEM	PRICE
Roast Pork & Sharp Épaule de porc rôtie avec une croûte d'herbes, provolone piquant, aioli au raifort et brocoli rabe, servie sur un pain a...	**$13.00**
Veggie Antipasto Sandwich Tranches d'aubergines grillées avec poivrons rôtis, provolone affiné, et tomates cerises, relevé de relish piquante mari...	**$11.00**
Nonni’s Meatball Sub Petites boulettes de viande farcies au fromage fontina, nappées d'une sauce tomate maison, accompagnées de brocoli-rave.	**$13.00**
Chicken Parmigiana Poulet parmigiana nappé d'une sauce marinara maison, garni de burrata fondante, Parmesan râpé et tranches de tomates anc...	**$13.00**

Dessert Menu

ITEM	PRICE
Hazelnut Cannoli Hazelnut ricotta, dark chocolate hazelnut ganache, cocoa nibs.	**$19.00**
Tiramisu Biscuits trempés dans un espresso corsé, onctueux sabayon au marsala, accompagnés de miettes de pizzelle croustillantes.	**$8.00**
Water Ice Orange sanguine et basilic.	**$6.00**

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
La Colombe (Corsica)	**$3.50**
La Colombe (Monte Carlo)	**$3.50**
Harney & Sons Assorted hot tea.	**$30.00**

Housemade Cello

ITEM	PRICE
Limoncello	**$10.00**
Arancello	**$10.00**

Dessert Wine, Cordials & Amaro

ITEM	PRICE
Dow’s Tawny Port	**$10.00**
Fernet Branca	**$10.00**

ITEM	PRICE
Montenegro Amaro	**$10.00**
Sibona Grappa	**$18.00**
Bailey’s Irish Cream	**$10.00**
Disaronno Amaretto	**$10.00**
Lazzaroni Sambuca	**$10.00**
Lazzaroni Black Sambuca	**$10.00**

Italian Sodas

ITEM	PRICE
San Pellegrino Aranciata	**$3.50**
San Pellegrino Limonata	**$3.50**
Coca-Cola	**$3.50**