



Little Nonna's

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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

ITEM	PRICE
Pork Chop Sorrentino	\$21.00
Falsche	
Chicken "Al Mattone"	\$24.00
Poulet biologique cuit sous pression, accompagné d'artichauts, de fingerlings héritage croustillants, de poivron rôti, n...	
Dessert Menu	
ITEM	PRICE
Hazelnut Cannoli	\$19.00
Crème de ricotta parfumée aux noisettes, enveloppée dans un cannoli croustillant, garnie d'une ganache riche en chocolat...	
Tiramisu	\$8.00
Doigts de dame infusés à l'espresso, garnis de zabaglione au marsala, saupoudrés de miettes de pizzelle.	
Coffee & Tea	
ITEM	PRICE
La Colombe (Corsica)	\$3.50
false	
La Colombe (Monte Carlo)	\$3.50
Harney & Sons	\$30.00
false	
Housemade Cello	
ITEM	PRICE
Limoncello	\$10.00
Arancello	\$10.00
false	
Dessert Wine, Cordials & Amaro	
ITEM	PRICE
Dow's Tawny Port	\$10.00
false	
Fernet Branca	\$10.00
false	
Montenegro Amaro	\$10.00
false	
Sibona Grappa	\$18.00
false	
Bailey's Irish Cream	\$10.00
false	
Disaronno Amaretto	\$10.00
false	
Lazzaroni Sambuca	\$10.00
false	
Lazzaroni Black Sambuca	\$10.00

Italian Sodas

ITEM	PRICE
San Pellegrino Aranciata false	\$3.50
San Pellegrino Limonata false	\$3.50
Coca-Cola false	\$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 false	\$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
------	-------

Dow’s Tawny Port false	\$10.00
Fernet Branca false	\$10.00
Montenegro Amaro	\$10.00
Sibona Grappa false	\$18.00
Bailey’s Irish Cream false	\$10.00
Disaronno Amaretto	\$10.00
Lazzaroni Sambuca false	\$10.00
Lazzaroni Black Sambuca false	\$10.00

Italian Sodas

ITEM	PRICE
San Pellegrino Aranciata	\$3.50
San Pellegrino Limonata false	\$3.50
Coca-Cola false	\$3.50