

pricelisto



Lupa

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Escarole with Walnut, Red Onion and Pecorino Escarole hearts, grated pecorino di fossa (aged pecorino wrapped in walnut leaves), toasted walnuts, and shaved red onio...	\$20.40
Bavette Cacio e Pepe Bavette is tossed with olive oil, coarsely ground black pepper, parmigiano and pecorino cheeses and butter.	\$24.00
Bucatini Amatriciana Bucatini in tomato sauce, spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	\$27.60
Spinach with Pear, Panelle and Speck Spinach with Apples, Panelle & Speck.	\$21.60
Strozzapreti with Short Rib Ragù	\$30.00

Dolci

ITEM	PRICE
Tartufo	\$16.80
Gelato	\$14.40
Sorbetto	\$14.40

Contorni

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Broccoli Rabe with Pecorino Fresco and Pickled Chili.	\$13.20
Crispy Fingerlings Potatoes Frites de pommes de terre fingerling croustillantes, dorées à la perfection, servies avec un aïoli de tomate.	\$13.20
Contorni Misti Une joyeuse collection de légumes de saison, grillés à la perfection pour révéler leurs saveurs naturelles. Asperges cro...	\$36.00
Funghi Misti Une sélection savoureuse de champignons sauvages poêlés à la perfection. Rehaussés d'herbes fraîches et d'une touche d'a...	\$13.20
Roasted Carrots	\$13.20
Cauliflower alla Romana	\$13.20
Cicoria with Garlic and Chili Flake Cicoria sautée avec de l'ail et des flocons de piment se dévoile dans toute sa simplicité. Les feuilles de chicorée, fra...	\$13.20

Secondi

ITEM	PRICE
Braised Oxtail Tendre queue de bœuf mijotée lentement dans une riche sauce tomate, accompagnée de carottes douces et d'oignons fondants...	\$33.60
Branzino With Cabbage and Romanesco Filet délicat de branzino, cuit à perfection, accompagné de feuilles de chou tendres et de romanesco croquant. Une symph...	\$38.40
Crispy Cod false	\$38.40
NY Strip Sirloin marinated in rosemary, garlic, smoked paprika and olive oil, served with fungi misti and aged balsamic.	\$45.60

ITEM	PRICE
Pollo alla Diavola Devil’s style chicken. Half of an organic chicken from Pennsylvania, marinated in olive oil, black pepper, and lemon and...	\$33.60
Octopus MAIN Faux filet de pieuvre grillé avec précision, servi sur un lit de pommes de terre rôties à l'ail et au romarin. Rehaussé...	\$42.00
Saltimbocca	\$36.00
Rack of Lamb for 2	\$90.00
Crispy Duck	\$43.20

Primi

ITEM	PRICE
Bucatini Amatriciana (Primi) Bucatini in tomato sauce, spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	\$27.60
Bavette Cacio e Pepe (Primi) Bavette is tossed with olive oil, coarsely ground black pepper, parmigiano and pecorino cheeses and butter.	\$24.00
Spaghetti Aglio Olio A simple Italian dish of garlic, olive oil, parsley, and Parmigiano-Reggiano cheese tossed with spaghetti.	\$19.20
Ricotta Gnocchi	\$28.80
Spaghetti Pomodoro De jeunes tomates Roma rôties au four se mêlent à l'ail parfumé toasté dans de l'huile d'olive, agrémentées de flocons d...	\$21.60
Black Spaghetti with Spicy Frutti Di Mare Un spaghetti noir à l'encre de seiche, parsemé de fruits de mer relevés d'une touche épicée.	\$38.40
Strozzapreti with Short Rib Ragù (Primi) Des pâtes strozzapreti faites maison, généreusement enrobées d'un ragù de côtes courtes mijoté lentement. La viande tend...	\$30.00
Linguine with Clams and Lemon	\$26.40
Mezzi Rigatoni alla Gricia	\$26.40
Tomato Only Pasta Une assiette dédiée aux amateurs de tomates. Des pâtes fraîches, préparées à la main, sont nappées d'une sauce riche fai...	\$18.00
Oil Only Pasta	\$18.00
Butter Only Pasta	\$18.00
Spaghetti with Summer Truffle and Grana Padano	\$66.00

Insalata

ITEM	PRICE
Escarole with Walnut, Red Onion and Pecorino (Insalata) Cœurs d'escarole, pecorino di fossa râpé, noix grillées, et oignon rouge en fines tranches. Mélange délicatement enrobé...	\$20.40
Spinach with Pear, Panelle and Speck (Insalata) Spinach with Apples, Panelle & Speck.	\$21.60

Antipasti

ITEM	PRICE
Citrus Olives Variante d'olives (gatea, arbequina, collassal, cerignola) trempées dans de l'huile d'olive extra vierge avec des zestes...	\$9.60

ITEM	PRICE
24 Month Aged Prosciutto di Parma Faux filet de jambon de Parme affiné pendant 24 mois, servi avec des figues juteuses.	\$20.40
Affettati Misti Capicola, Bresaola, Speck, Soppressata	\$45.60
Capicola Un savoureux jambon épicé, agencé à des herbes fines et des épices qui révèlent toute sa tendre saveur. Affiné lentement...	\$14.40
Speck	\$14.40
Bresaola	\$14.40
Lingua	\$14.40
Soppressata	\$14.40
3 Formaggi Chef's Choice of Cheeses	\$21.60
5 Formaggi	\$32.40
Marinated Artichokes Tender artichoke hearts are marinated in extra virgin olive oil and lemon, flavored with garlic, Italian herbs, pepperco...	\$20.40
Chicken Liver	\$16.80
Trippa alla Romana Trippa alla Romana à Lupa est une recette italienne classique, mijotée avec soin. Les tripes de bœuf sont doucement cuit...	\$18.00
Crispy Brussels Sprouts with Vincotto Brussels sprouts, elevated through a quick roasting, achieve a delightful crispiness on the outside while remaining tend...	\$15.60

To-Go Deals

ITEM	PRICE
Take-Out Roman Dinner for Two Un dîner romain à partager, pensé pour deux. Sélectionnez un antipasto, deux plats de pâtes en guise de primi, un second...	\$120.00

Book Signing

ITEM	PRICE
Pot Pan Bowl	\$29.95

Insalata

ITEM	PRICE
Escarole Salad Walnut, Red Onion and Pecorino (Insalata) Escarole hearts, grated pecorino di fossa (aged pecorino wrapped in walnut leaves), toasted walnuts, and shaved red onio...	\$20.00
Spinach Salad with Pear, Panelle and Speck Une généreuse salade de jeunes épinards offre une base tendre, surmontée de tranches de poire juteuses et sucrées. Les m...	\$21.00

Dolci

ITEM	PRICE
Tartufo Gelato aux noisettes enrobé de chocolat, reposant sur un biscuit croquant.	\$16.00

Contorni

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe with Pecorino Fresco and Pickled Chili	\$12.00
Crispy Fingerling Potatoes with Chili Aioli	\$12.00
Funghi Misti with Thyme	\$12.00

Secondi

ITEM	PRICE
Branzino with Radish and Bagna Vert Le branzino grillé à la perfection arrive sur une assiette rehaussée de radis croquants, apportant une note de fraîcheur...	\$38.00
Dry Aged NY Strip with Rapini and Aged Balsamic	\$43.00
Pollo alla Diavola with Pepper Oil Devil's style chicken. Half of an organic chicken from Pennsylvania, marinated in olive oil, black pepper, and lemon and...	\$34.00
Lamb Scottadito for 2 with Fava Pesto	\$86.00

Primi

ITEM	PRICE
Bavette Cacio e Pepe (Primi) Faîtes l'expérience du mariage simple mais audacieux de l'huile d'olive, du poivre noir fraîchement moulu, du pecorino e...	\$24.00
Bucatini all' Amatriciana (Primi) Fauxfalse	\$26.00
Spaghetti Aglio, Olio e Pepperoncino A simple Italian dish of garlic, olive oil, parsley, and Parmigiano-Reggiano cheese tossed with cooked pasta.	\$19.00
Spaghetti Carbonara with Black Pepper (Primi)	\$26.00
Spaghetti Pomodoro with Chili Spaghetti enrobé d'une sauce tomate onctueuse, réalisée à partir de tomates mûries au soleil et d'un soupçon d'huile d'o...	\$24.00
Strozzapreti with Short Rib Ragù (Primi)	\$30.00
Ricotta Gnocchi with Sausage and Fennel Purée	\$26.00

Salumi

ITEM	PRICE
Bresaola Faux filet de bœuf soigneusement séché à l'air, salé, et affiné pendant deux à trois mois.	\$16.00
Prosciutto di Parma Jambon de Parme affiné pendant 18 à 24 mois, accompagné de figues.	\$20.00
Affettati Misti Selection of cured meats including capicola, bresaola, speck, soppressata and lingua.	\$44.00
Capicola	\$16.00
Formaggi Misti (3 Cheese) Assortiment captivant de trois fromages soigneusement sélectionnés par notre chef, chacun offrant une texture unique et...	\$22.00
Formaggi Misti (5 Cheese) Chef's choice of 5 cheeses	\$32.00

ITEM	PRICE
Soppressata	\$16.00
Speck	\$16.00
Antipasti	
Citrus Marinated Olives	\$10.00
Mixed olives (gatea, arbequina, collassal, cerignola) marinated in extra virgin olive oil, lemon and orange peel, rosema...	
Marinated Artichokes	\$20.00
Cœurs d'artichauts tendres baignant dans une marinade d'huile d'olive extra vierge et de citron. Assaisonnés d'ail, d'he...	
Crispy Brussels sprouts with Vincotto	\$17.00
Arancini	\$21.00
Napolitains croustillants, ces arancini sont farcis de prosciutto savoureux et relevés par une salsa verde piquante.	
Picked for you	
Spaghetti Carbonara with Black Pepper	\$26.00
Un classique italien revisité, ce spaghetti carbonara marie la richesse des œufs crémeux et du fromage pecorino avec des...	
Escarole Salad Walnut, Red Onion and Pecorino	\$20.00
Escarole hearts, grated pecorino di fossa (aged pecorino wrapped in walnut leaves), toasted walnuts, and shaved red onio...	
Bucatini all' Amatriciana	\$26.00
Thick hollow spaghetti like pasta in tomato spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	
Bavette Cacio e Pepe	\$24.00
Un filet de pâtes enrobé d'une sauce crémeuse de pecorino et de parmigiano, réhaussée par une généreuse quantité de poiv...	
Strozzapreti with Short Rib Ragù	\$30.00
Des pâtes strozzapreti maison, doucement enrobées d'un ragù de côtes courtes mijoté pendant des heures. Les côtes sont t...	
Dolci	
Tartufo (Dolci)	\$16.80
Gelato	\$14.40
Sorbetto	\$14.40
Un mélange rafraîchissant de purée de fruits et d'eau, le sorbetto de Lupa est fait maison, mettant en avant la fraîcheu...	
Contorni	
Broccoli Rabe	\$13.20
Tendres pousses de rapini accompagnées de Pecorino Fresco et de piments marinés.	
Crispy Fingerlings Potatoes	\$13.20
Crispy fingerling potatoes, lightly fried, accompanied by tomato aioli.	
Contorni Misti	\$36.00
Funghi Misti	\$13.20
Roasted Carrots	\$13.20

ITEM	PRICE
Escarole with Garlic and Chili Flake Feuilles croquantes d'escarole légèrement sautées, rehaussées d'une généreuse touche d'ail émincé et de flocons de pimen...	\$13.20
Crispy Brussels Sprouts with Vincotto (Contorni)	\$13.20

Secondi

ITEM	PRICE
Braised Oxtail	\$33.60
Branzino Mediterranean Seabass.	\$38.40
Crispy Cod	\$38.40
NY Strip Tranche de bœuf grillée infusée de romarin, ail et paprika fumé, badigeonnée d'huile d'olive. Accompagnée de champignons...	\$45.60
Pollo alla Diavola Devil's style chicken. Half of an organic chicken from Pennsylvania, marinated in olive oil, black pepper, and lemon and...	\$33.60
Saltimbocca	\$36.00
Crispy Duck false	\$43.20
Salmon with Corn, Watercress and Tomato Vinaigrette	\$36.00

Primi

ITEM	PRICE
Bucatini Amatriciana (Primi) Bucatini in tomato sauce, spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	\$27.60
Bavette Cacio e Pepe (Primi) Les pâtes bavette se mêlent à l'huile d'olive, généreusement saupoudrées de poivre noir fraîchement moulu. Le mélange fo...	\$24.00
Ricotta Gnocchi	\$28.80
Spaghetti Pomodoro (Primi) Oven roasted baby roma tomatoes and garlic toasted in olive oil, chili flake, and fresh parsley.	\$21.60
Black Spaghetti with Spicy Frutti Di Mare Spaghetti and squid ink with Pesce Misto.	\$38.40
Strozzapreti with Short Rib Ragù	\$30.00
Tomato Only Pasta false	\$18.00
Oil Only Pasta	\$18.00
Butter Only Pasta	\$18.00
Spaghetti with Summer Truffle and Grana Padano Un plat simple où les saveurs parlent d'elles-mêmes. Les spaghettis sont enrobés d'une sauce onctueuse à base de truffes...	\$66.00
Rigatoni Pajata Finta	\$30.00
Linguine with Clams and Lemon Un lit de linguine tendre, nappée d'une sauce à l'ail, au vin blanc et au beurre, est parsemé de palourdes fraîches qui...	\$30.00
Corn Tortelloni with Lobster and Lemon Butter	\$37.00

Insalata

ITEM	PRICE
Escarole salad (Insalata) Escarole hearts, grated pecorino di fossa (aged pecorino wrapped in walnut leaves), toasted walnuts, and shaved red onio...	\$20.40
Spinach with Pear, Panelle and Speck Spinach with Apples, Panelle & Speck.	\$21.60
Heirloom Tomato, Local Corn and Basil Tomates patrimoniaux juteux se mêlent à du maïs local croquant, arrosés d'une touche d'huile d'olive extra vierge. La fr...	\$19.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Citrus Olives Mixed olives (gatea, arbequina, collasal, cerignola) marinated in extra virgin olive oil, lemon and orange peel, rosema...	\$9.60
24 Month Aged Prosciutto di Parma Prosciutto di Parma affiné pendant 24 mois, accompagné de figues juteuses.	\$20.40
Affettati Misti Capicola, Bresaola, Speck, Soppressata	\$45.60
Capicola	\$14.40
Speck	\$14.40
Mortadella	\$14.40
Lingua False	\$14.40
Soppressata	\$14.40
3 Formaggi Misti Chef's Choice of Cheeses	\$19.00
5 Formaggi Misti	\$28.00
Marinated Artichokes Cœurs d'artichauts délicatement marinés dans de l'huile d'olive extra vierge et du jus de citron, rehaussés d'ail, d'her...	\$20.40
Crispy Brussels Sprouts with Vincotto	\$15.60
Lobster Burrata with Glazed Lobster and Tomato Confit De tendres morceaux de homard nappés de burrata crémeuse forment le cœur de cette création. Le homard glacé offre une do...	\$27.00
Arancini with Prosciutto and Salsa Verde	\$18.00
Roasted Beets with Pistachio Pesto and Whipped Ricotta	\$18.00
Shishito Peppers with Sea Salt	\$12.00
Charred Octopus with Caperberry and Nostralina Olives Sur un lit de caprons charnus et d'olives Nostralina, le poulpe grillé révèle son cœur tendre et fumé. Une cuisson à la...	\$29.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Bucatini Amatriciana Bucatini in tomato sauce, spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	\$27.60

ITEM	PRICE
Escarole salad Des feuilles de cœur d'escarole, accompagnées de pecorino di fossa râpé, noix grillées et oignon rouge émincé. Rehaussé...	\$20.40
Bavette Cacio e Pepe Bavette is tossed with olive oil, coarsely ground black pepper, parmigiano and pecorino cheeses and butter.	\$24.00
Spaghetti Pomodoro Oven roasted baby roma tomatoes and garlic toasted in olive oil, chili flake, and fresh parsley.	\$21.60
Tartufo false	\$16.80