



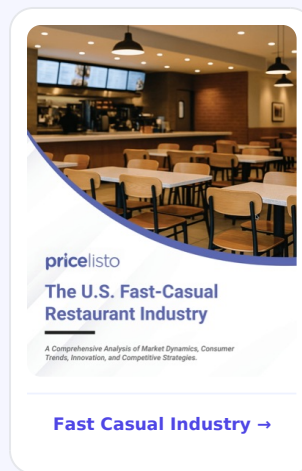
Lupa

Lupa

Menu Prices — October 24, 2026

Lupa menu with prices in United States, updated February 2022: 145 items
across 10 categories, prices from \$9.60 to \$120.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Lupa Menu with Prices (United States)

Lupa menu with prices in United States, updated February 2022: 145 items across 10 categories, prices from \$9.60 to \$120.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/lupa

Menu categories: Picked for you · Dolci · Contorni · Secondi · Primi · Insalata · Antipasti · To-Go Deals · Book Signing · Salumi

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 onion...	\$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

ITEM	PRICE
Branzino With Cabbage and Romanesco	\$38.40
Filet délicat de branzino, cuit à perfection, accompagné de feuilles de chou tendres et de romanesco croquant. Une symph...	
Crispy Cod	\$38.40
NY Strip	\$45.60
Sirloin marinated in rosemary, garlic, smoked paprika and olive oil, served with fungi misti and aged balsamic.	
Pollo alla Diavola	\$33.60
Devil's style chicken. Half of an organic chicken from Pennsylvania, marinated in olive oil, black pepper, and lemon and...	
Octopus MAIN	\$42.00
Faux filet de pieuvre grillé avec précision, servi sur un lit de pommes de terre rôties à l'ail et au romarin. Rehaussé...	
Saltimbocca	\$36.00
Rack of Lamb for 2	\$90.00
Crispy Duck	\$43.20
Primi	

ITEM	PRICE
Bucatini Amatriciana (Primi)	\$27.60
Bucatini in tomato sauce, spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	
Bavette Cacio e Pepe (Primi)	\$24.00
Bavette is tossed with olive oil, coarsely ground black pepper, parmigiano and pecorino cheeses and butter.	
Spaghetti Aglio Olio	\$19.20
A simple Italian dish of garlic, olive oil, parsley, and Parmigiano-Reggiano cheese tossed with spaghetti.	
Ricotta Gnocchi	\$28.80
Spaghetti Pomodoro	\$21.60
De jeunes tomates Roma rôties au four se mêlent à l'ail parfumé toasté dans de l'huile d'olive, agrémentées de flocons d...	
Black Spaghetti with Spicy Frutti Di Mare	\$38.40
Un spaghetti noir à l'encre de seiche, parsemé de fruits de mer relevés d'une touche épicée.	
Strozzapreti with Short Rib Ragù (Primi)	\$30.00
Des pâtes strozzapreti faites maison, généreusement enrobées d'un ragù de côtes courtes mijoté lentement. La viande tend...	
Linguine with Clams and Lemon	\$26.40
Mezzi Rigatoni alla Gricia	\$26.40
Tomato Only Pasta	\$18.00
Une assiette dédiée aux amateurs de tomates. Des pâtes fraîches, préparées à la main, sont nappées d'une sauce riche fai...	
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)	\$20.40
Cœurs d'escarole, pecorino di fossa râpé, noix grillées, et oignon rouge en fines tranches. Mélange délicatement enrobé...	
Spinach with Pear, Panelle and Speck (Insalata)	\$21.60
Spinach with Apples, Panelle & Speck.	

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
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
Trippla alla Romana Trippla 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

ITEM	PRICE
Capicola	\$16.00
Formaggi Misti (3 Cheese)	\$22.00
Assortiment captivant de trois fromages soigneusement sélectionnés par notre chef, chacun offrant une texture unique et...	
Formaggi Misti (5 Cheese)	\$32.00
Chef's choice of 5 cheeses	
Soppressata	\$16.00
Speck	\$16.00
Antipasti	
ITEM	PRICE
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	
ITEM	PRICE
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	
ITEM	PRICE
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	
ITEM	PRICE
Broccoli Rabe	\$13.20
Tendres pousses de rapini accompagnées de Pecorino Fresco et de piments marinés.	

ITEM	PRICE
Crispy Fingerlings Potatoes Crispy fingerling potatoes, lightly fried, accompanied by tomato aioli.	\$13.20
Contorni Misti	\$36.00
Funghi Misti	\$13.20
Roasted Carrots	\$13.20
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	\$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	\$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

ITEM	PRICE
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 onion...	\$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, rosemary...	\$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	\$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'herbes...	\$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	\$27.60
Bucatini in tomato sauce, spiced with chili flake, guanciale, red onions, and parsley.	
Escarole salad	\$20.40
Des feuilles de cœur d'escarole, accompagnées de pecorino di fossa râpé, noix grillées et oignon rouge émincé. Rehaussé...	
Bavette Cacio e Pepe	\$24.00
Bavette is tossed with olive oil, coarsely ground black pepper, parmigiano and pecorino cheeses and butter.	
Spaghetti Pomodoro	\$21.60
Oven roasted baby roma tomatoes and garlic toasted in olive oil, chili flake, and fresh parsley.	
Tartufo	\$16.80