



Marea

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Lobster and Burrata Salad Un savoureux homard de la Nouvelle-Écosse accompagne une burrata crémeuse, parsemée de basilic frais. Des morceaux d'aub...	\$33.00
Octopus grilled octopus, smoked potato, radish, chili, tonnato	\$27.00
Insalata chicory, apple, culatello di zibello, 40-month parmigiano vacche rosse, equipo navazos sherry vinaigrette, hazelnut	\$25.00

Pastas

ITEM	PRICE
Fusilli Fusilli enrobés dans une sauce riche où le poulpe est doucement braisé au vin rouge, accompagné de moelle osseuse savour...	\$36.00
Gnocchetti shrimp, chilies, rosemary oil	\$36.00
Casarecce bolognese, parmigiano	\$32.00

Entrees

ITEM	PRICE
Capesante Saint-Jacques délicatement poêlées, mariées à la douceur de la poire et à la croquant de l'endive belge, le tout parsemé...	\$49.00
Spigola Bar rayé sauvage saisi accompagné de pommes de terre, puntarelle croquante, fenouil, coing et nappé d'un jus de poisson...	\$48.00
Bistecca Faux filet de bœuf vieilli à sec pendant 50 jours, savamment grillé, accompagné d'une romaine croquante et d'une panzane...	\$64.00
Pollo pan roasted chicken, fig mostarda, smoked mushroom	\$36.00

Sides

ITEM	PRICE
Roasted Potatoes Pommes de terre rôties agrémentées de parmigiano fondant et rehaussées par une touche de romarin.	\$15.00
Arugula radish, limone	\$15.00

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Crème de mascarpone aérienne, sabayon infusé à l'espresso, éclats de chocolat croquants.	\$15.00
Cioccolato dark chocolate, rum, cassis	\$15.00
Bomboloni	\$15.00

Beers, Cocktails, Etc.

ITEM	PRICE
Negroni Cocktail citadelle gin, campari, cinzano 1757 vermouth	\$24.00
Manhattan Cocktail Un mélange harmonieux de bourbon Stellum, subtilement équilibré avec Angostura, et le vermouth élégant de Cinzano 1757.	\$23.00
Pellegrino false	\$4.00
Bottled Soda false	\$3.00
Acqua Panna	\$4.00
Westbrook IPA false	\$16.00
Forst false	\$14.00