



Nicola's Ristorante

Nicola's Ristorante

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti Caldi

ITEM	PRICE
Our Famous Stuffed Artichoke Artichaut farci délicatement préparé, rempli d'une savoureuse panure aux herbes, parmesan et ail rôti. Cuit jusqu'à tend...	\$15.00
Eggplant Rollatini Tranches d'aubergine grillée, roulées autour d'une généreuse farce de ricotta crémeuse et d'herbes fraîches. Recouvertes...	\$14.00
Zuppa Di Clams Fruits de mer tendres mijotés dans un bouillon de tomate parfumé à l'ail, au basilic et à une touche de vin blanc. Chaqu...	\$14.00
Clams Oreganata	\$16.00
Mozzarella In Carozza Tranches de pain dorées enveloppant une mozzarella fondante, légèrement panées et frites à la perfection. Chaque bouchée...	\$14.00
Mussels Luciano In Bianco Un lit de moules fraîches et savoureuses mijotées doucement dans un bouillon clair rehaussé de vin blanc sec. L'ail fine...	\$14.00
Fried Calamari Légèrement enrobé et frit jusqu'à obtenir une texture croustillante, notre calmar est servi avec un quartier de citron f...	\$16.00
Stuffed Mushrooms Champignons farcis généreusement remplis de chapelure herbacée, parmesan râpé et ail rôti. Cuits lentement au four, ces...	\$12.00
Hot Antipasta For Two Une savoureuse assiette d'antipasti pour deux, mettant en vedette des rouleaux d'aubergine farcis, des champignons génér...	\$18.00

Zuppe

ITEM	PRICE
Pasta Con Fagioli	\$10.00
Escarole Des tendres feuilles d'escarole accompagnées de nos mini boulettes de viande maison.	\$9.00
Minestone Di Verdura Une soupe réconfortante où chaque cuillerée révèle un mélange généreux de légumes de saison soigneusement mijotés. Tomat...	\$10.00

Insalate

ITEM	PRICE
Nicola's House Salad, Caesar, Arugula or Tre-Colore Salad false	\$18.00
String Bean Salad Topped with potato, red onion & tomato.	\$8.00
Asparagus Salad Délicat mélange d'asperges croquantes, agrémenté de mozzarella fondante et de tomates séchées au soleil.	\$10.00
Cold Broccoli Rabe Salad Brocoli rabe frais accompagné de fromage bleu émietté.	\$10.00

Pasta

ITEM	PRICE
Homemade Orecchiette Alla Maria Brocoli rabe, haricots et sauce à l'ail rose.	\$21.00

ITEM	PRICE
Cavatelli Sabina Des feuilles de roquette, champignons shiitake, tomates séchées au soleil, olives noires et ail.	\$20.00
Homemade Meat or Cheese Ravioli Fines feuilles de pâte fraîche renfermant un choix de farce maison. Optez pour notre mélange tendre de viandes parfumées...	\$19.00
Linguini White or Red Clam Sauce	\$26.00
Linguini Barese Linguine agrémentées de brocoli rabe et de crevettes délicatement sautées.	\$25.00
Linguini Malafemina Linguini enrobé de palourdes fraîches, queue de homard délicatement cuite, crevettes savoureuses, le tout nappé d'une sa...	\$29.00
Linguini Malafemina (Pasta) Un lit onctueux de linguine baigné d'une sauce aux palourdes, couronné de queue de homard juteuse et de crevettes tendre...	\$29.00
Fettuccine Michelangelo Prosciutto, onions, peas, cream sauce.	\$19.00
Fettuccine Portofino Fettuccine accompagné de crevettes juteuses, pétoncles tendres et champignons shiitake, nappé d'une sauce marechiara sav...	\$30.00
Classics: Penne, Rigatoni, Fettuccine Vodka, arrabiata ou sauce Alfredo.	\$20.00
Penne Vodka Penne tendres, enrobées d'une sauce tomate crémeuse au vodka, avec une touche de crème fraîche pour une texture veloutée...	\$19.00

Pollo

ITEM	PRICE
Chicken Campagnola Champignons, poivrons, pommes de terre et oignons sautés accompagnent un tendre poulet.	\$21.00
Chicken Scarparello Saucisse, champignons et ail.	\$21.00
Chicken Savoy Breast or bone.	\$21.00
Classics: Chicken Marsala, à la francaise ou façon oreganata.	\$21.00
Chicken Calabrese Poulet Calabrese délicatement garni de mozzarella fumée et d'asperges fraîches, et couronné de champignons savoureux.	\$21.00
Chicken Parmesan Poulet Parmigiana tendre, enrobé de chapelure croustillante, cuit à la perfection et nappé de sauce tomate maison. Une g...	\$21.00

Verdure

ITEM	PRICE
Sauteed Escarole or Spinach	\$9.00
Sauteed Broccoli Rabe false	\$9.00
Bass Entrée Filet de bar accompagné de pousses d'épinards et de haricots délicatement assaisonnés.	\$37.00

Vitello

ITEM	PRICE
------	-------

Veal Saltimbocca	\$24.00
Sur un lit d'épinards, la tendre escalope de veau est coiffée de tranches de prosciutto et d'une généreuse couche de moz...	
Veal, Chicken, Shrimp	\$25.00
Tendre veau, poulet juteux et crevettes savoureuses accompagnés de brocoli, nappés d'une délicate sauce marsala.	
Veal Milanese Barese	\$26.00
Fine carpaccio de veau Milanese baigné sous une garniture de brocoli-rave et de crevettes savoureuses.	
Veal Rossini	\$24.00
Enveloppé de prosciutto, agrémenté de tomates fraîches et de mozzarella fondante, arrosé d'une sauce au vin rosé.	
Classics: Veal	\$22.00
Francese, piccata, or marsala	

Pesce	
ITEM	PRICE
Seafood Rivera	\$34.00
Queue de homard grillée, palourdes, pétoncles, moules et crevettes.	
Shrimp Scampi	\$32.00
De tendres crevettes sautées, posées sur un lit crémeux de risotto.	
Classics: Shrimp	\$32.00
Un plat traditionnel avec des crevettes généreusement enrobées dans votre choix de sauce : francese citronnée, parmigian...	
Zuppa Di Pesce Alla Nicola	\$34.00
Lobster tail, shrimp, calamari, mussels, clams, & scallops, red sauce.	

Freddi	
ITEM	PRICE
Fresh Mozzarella & Roasted Peppers	\$14.00
Légère mozzarella fraîche s'accorde avec des poivrons rouges rôtis à la flamme, offrant une harmonie douce et légèrement...	
Cold Seafood Salad	\$17.00
Un mariage de fruits de mer frais, comprenant crevettes juteuses, calamars tendres et morceaux de homard marinés. Rehaus...	
Colossal Crabmeat Cocktail	\$17.00
Chair de crabe colossale tendre, cueillie à la main, posée sur un lit de feuilles croquantes. Accompagnée de tranches d'...	
Jumbo Shrimp Cocktail	\$17.00
Des crevettes géantes, cuites à la vapeur jusqu'à une tendreté exquise, servies froides sur un lit de roquette. Accompag...	