



Osteria 166

Menu Prices — August 3, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Popular Items

ITEM	PRICE
The Family’s Spaghetti & Meatballs Spaghetti frais nappé de la sauce dominicale renommée de Nani, accompagné de boules de viande juteuses et d'une touche d...	\$18.00
Margherita Basilic frais broyé, tomates confites, mozzarella de bufflonne.	\$16.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Fried Brussels Sprouts Crispy pancetta, roasted fennel, blistered tomato, arugula, lemon, gorgonzola, fennel pollen.	\$14.00
Parmigiana Rivisitata Breaded eggplant, yellow tomato sauce, smoked mozzarella.	\$14.00
Stuffed Pepper Risotto Sticks Our signature appetizer. Crispy, lightly-breaded risotto sticks with herbs, banana pepper, Italian sausage, Pecorino Rom...	\$14.00
Jewels of Spring Burrata Burrata artigianale accompagnée de radis coupés finement, pesto de pois printaniers, asperges fraîches tranchées, et pros...	\$18.00
The Carl Saucisse italienne maison surmontée d'une énorme boule de viande, accompagnée de poivrons cerises sautés, oignons et moz...	\$14.00
Grilled Calamari Calamars grillés délicatement marinés à la Calabraise, accompagnés de roquette croquante et de pommes de terre confites....	\$16.00
Eric Kloss’s Seared Scallops Bartlett pear, fennel, pancetta, arugula, limoncello vinaigrette. Eric is the winner of this season’s Osteria 166 employ...	\$14.00

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Auntie Kim’s Pasta Fagioli Bouillon riche à base de tomate et fromage, agrémenté d’épinards tendres et de haricots cannellini.	\$4.00
Osteria House Salad Un mélange de légumes frais, accompagné d'une compote d'artichauts, d'olives marinées et de tomates juteuses. Garnie de...	\$7.00
Beet Salad Roasted beets, citrus, blackberry, fresh Ricotta, hazelnuts, fennel frond, orange-hazelnut vinaigrette.	\$8.00
Ancient Grain Salad Barley, black quinoa, farro, fresh fennel, arugula, preserved tomato, dehydrated chickpeas, tomato vinaigrette.	\$9.00
Spring Has Sprung Shaved asparagus, fava beans, spring peas, cucumber, shallot, grana padano, spinach, toasted walnut vinaigrette.	\$9.00
Antipasto Wedge Cœur de romaine garni de tomates tranchées, concombres croquants, soppressata, artichauts, olives, mozzarella fraîche et...	\$14.00
Osteria’s Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes, relevées d'anchois salés, avec des croûtons dorés de focaccia et du parmigiano-reggiano,...	\$9.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Filet Mignon and Stuffed Pepper Sandwich Un généreux filet mignon d'une demi-livre, rehaussé d'un poivron banane rôti et farci, le tout niché dans un pain à l'ai...	\$20.00

ITEM	PRICE
Wagyu Burger Un demi-livre de bœuf Wagyu américain accompagné de tranches de tomate Roma et de verdure fraîche, le tout servi sur un...	\$15.00
Veal Sandwich Escalope de veau panée et dorée à la poêle, accompagnée de champignons rôtis, roquette, oignon mariné, le tout nappé d’u...	\$17.00
Specialties	
ITEM	PRICE
Grilled Scallops Almond celery leaf gremolata, celery root puree, smashed fingerling potatoes, black garlic vinaigrette..	\$34.00
Pork Tomahawk Roasted carrot puree, roasted asparagus, black garlic risotto.	\$29.00
Braised Lamb Agneau braisé doucement mijoté avec du vin rouge, agrémenté de carottes tendres et d'herbes fraîches, le tout rehaussé d...	\$34.00
Formaggi Ravioli Ravioli farcis de vignarola, servis avec du grana padano râpé.	\$22.00
Pan Seared Seabass Faux-filet de bar parfaitement cuit, accompagné d'un risotto crémeux aux fèves, agrémenté par la sauce du chef du jour.	\$38.00
Porchetta E Gnudi Chestnut flour Gnudi, Italian pulled pork, rendered Pancetta, swiss chard, caramelized onion, clarified pork jus.	\$24.00
Filetto Pommes de terre rissolées au parfum d'oignons verts, asperges grillées, accompagnées d'un « ketchup » de mûres.	\$34.00
Family Favorites	
ITEM	PRICE
The Family’s Spaghetti & Meatballs (Family Favorites) Spaghetti maison nappé de la fameuse sauce dominicale de Nani, agrémenté de boulettes de viande et d'une touche de ricot...	\$18.00
Bucatini Carbonara Guanciale préparé sur place se marie avec une sauce crémeuse au parmesan, relevée par du poivre noir fraîchement moulu,...	\$25.00
Sausage & Campanelle Your choice of our house-made herb and chicken sausage or Italian sausage, with broccolini, garlic and rosé sauce tossed...	\$23.00
Chicken Milanese Your choice of lightly-breaded chicken or veal with arugula salad, Romano, pickled onions, fresh herbs, capers and spagh...	\$21.00
Veal Milanese	\$25.00
Veal Parmesan Faux	\$25.00
Chicken Parmesan Poulet délicatement pané, cuit au four avec une sauce marinara. Garni de mozzarella fondante et de Parmigiano-Reggiano,...	\$21.00
Flat Iron Pizza	
ITEM	PRICE
Burrata Salade d'artichauts, olives, roquette, sauce marinara et burrata maison.	\$16.00
Porchetta Broccolini, whipped garlic, porchetta, provolone.	\$17.00

ITEM	PRICE
Workingman’s Dead	\$16.00
Savoureux champignons sauvages accompagnés de graines de chanvre grillées, saucisse de poulet, poivrons rôtis et épinard...	
Osteria Pepperoni	\$15.00
Crème au Parmigiano-Reggiano, tranches de pepperoni, mozzarella fondante.	
Stuffed Pepper	\$16.00
Petits poivrons cerises et poivrons bananes tranchés, garnis d'une généreuse portion de mozzarella fondue, nappés d'une...	
Margherita (Flat Iron Pizza)	\$16.00
Basil pesto, tomato confit, mozzarella di bufala.	
The Italian “dozen” 11 of Nani’s Meatballs	\$50.00
Marinara Sauce - Jar of Our Family Sauce	\$6.00

Sides

ITEM	PRICE
Meatball	\$6.00
Doux mélange de bœuf et de porc, finement assaisonné avec du basilic frais et de l'ail, ces boulettes sont mijotées lent...	
Italian Sausage	\$6.00
false	
Italian Sausage (Sides)	\$6.00
false	
Truffle-Parmesan Fries	\$6.00
Risotto of The Day	\$8.00
false	
Market Vegetable	\$6.00
false	
Eggplant Parmesan	\$8.00
Fines tranches d'aubergine panées et dorées, ensuite enveloppées de sauce tomate faite maison. Une généreuse couche de m...	
Stuffed Banana Pepper	\$8.00
Fresh Kettle Chips	\$4.00
Side of Pasta	\$7.00
Choose any pasta with choice of marinara sauce, sunday sauce, alfredo sauce, cacio e pepe, aglio e olio or basil pesto p...	
Side of Sunday Sauce	\$4.00
Découvrez notre sauce dominicale, préparée selon la recette familiale des Pitillo. Un mélange savoureux de porc et de bœ...	

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Tower Cake	\$15.00
Un dessert à cinq étages composé de génoise au chocolat, généreusement nappé de ganache au chocolat. Une expérience à sa...	
Cannoli Dip with House-Made Chips	\$9.00
Une onctueuse crème de ricotta, parsemée de pépites de chocolat, accompagnée de savoureuses coquilles de cannoli saupoud...	
Zeppoles	\$10.00
8 warm Italian Ricotta doughnuts, vanilla sugar, cheery pie filling and locally harvested honey	
Genevieves Cheesecake	\$11.00
false	

Popular Items	
ITEM	PRICE
The Family’s Spaghetti & Meatballs Spaghetti maison nappé de la légendaire sauce dominicale de Nani, garni de ricotta onctueuse et de généreuses boulettes...	\$13.00
Margherita Fines herbes de basilic, tomates confites, mozzarella di bufala onctueuse.	\$16.00
Lunch Special	
ITEM	PRICE
Large Salad & One Pizza	\$20.00
Prix Fixe false	\$10.00
Appetizers	
ITEM	PRICE
Fried Brussels Sprouts Choux de Bruxelles croustillants accompagnés de pancetta dorée, fenouil rôti, tomates éclatées, roquette, citron, gorgon...	\$14.00
Parmigiana Rivisitata Breaded eggplant, yellow tomato sauce, smoked mozzarella.	\$14.00
Stuffed Pepper Risotto Sticks Our signature appetizer. Crispy, lightly-breaded risotto sticks with herbs, banana pepper, Italian sausage, Pecorino Rom...	\$14.00
Jewels of Spring Burrata Burrata maison associée à de fines tranches de radis du jardin, pesto de pois printaniers, asperges croquantes, jambon d...	\$18.00
“The Carl” Saucisse italienne maison couronnée d'une boulettes de viande géante, agrémentée de piments cerises sautés, oignons, sau...	\$14.00
Grilled Calamari Arugula, parsley sauce, potatoes, whipped garlic, Calabrian marinated grilled calamari, charred lemon.	\$16.00
Soup & Salad	
ITEM	PRICE
Auntie Kim’s Pasta Fagioli Auntie Kim's specialty. Tomato-cheese broth, escarole, cannellini beans.	\$4.00
Osteria House Salad Un mélange de légumes fraîches rehaussé de relish d'artichaut et d'olives marinées. Des tomates juteuses s'associent au...	\$7.00
Beet Salad Roasted beets, citrus, blackberry, fresh ricotta, hazelnuts, fennel frond, orange-hazelnut vinaigrette.	\$8.00
Ancient Grain Salad Un mélange vibrant de barley, quinoa noir et farro, combiné avec du fenouil croquant et de la roquette poivrée. Les toma...	\$9.00
Spring Has Sprung Shaved asparagus, fava beans, spring peas, cucumber, shallot, grana padano, spinach, toasted walnut vinaigrette.	\$9.00
Antipasto Wedge Feuilles de cœur de romaine garnies de tomates en dés, concombres croquants, fines tranches de soppressata, artichauts m...	\$14.00
Osteria’s Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes, anchois, croûtons de focaccia dorés, parmigiano-reggiano, sauce césar.	\$9.00

Flat Iron Pizza

ITEM	PRICE
Workingman’s Dead Champignons sauvages, graines de chanvre grillées, saucisse de poulet, poivrons rôtis, épinards, mozzarella fumée, ail r...	\$16.00
Osteria Pepperoni	\$15.00
Stuffed Pepper False	\$16.00
Margherita (Flat Iron Pizza) Pizza fine agrémentée de pesto de basilic, confit de tomates et mozzarella di bufala fraîche.	\$16.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Italian Pulled Pork Sliders (3) Slow-roasted porchetta with house rub, fennel, garlic, lemon-dressed arugula, pecorino-romano, pickled onions.	\$12.00
Pitillo Bomb Une immense boulette de viande Nani avec ricotta, nichée entre un pain Bianco moelleux.	\$14.00
Wagyu Burger Un généreux demi-kilo de bœuf wagyu américain repose sur un pain Bianco grillé, accompagné de tranches de tomates Roma e...	\$15.00
Chicken Florentine Panini Spinach, grilled chicken, marinated Roma tomatoes, red pepper aioli, and mozzarella, pressed on fresh daily baked bread.	\$13.00
Chicken Parmesan Sandwich Poulet croustillant nappé de marinara, avec une touche de mozzarella fondante et parmesan, le tout niché dans un pain à...	\$12.00
Filet Mignon & Stuffed Pepper Sandwich Half-pound filet mignon topped with a roasted stuffed banana pepper on a rustic garlic roll.	\$20.00

Family Favorites

ITEM	PRICE
The Family’s Spaghetti & Meatballs (Family Favorites) Spaghetti fraîche accompagné des célèbres boulettes de viande de la sauce dominicale de Nani, agrémenté de ricotta crème...	\$13.00
Bucatini Carbonara Our take on an old favorite. Our house-made rendered Guanciale in a light Parmesan cream, with fresh cracked black peppe...	\$15.00
Sausage & Campanelle Choisissez entre notre saucisse maison aux herbes et poulet ou bien la saucisse italienne, accompagnée de broccolini et...	\$15.00

Specialties

ITEM	PRICE
Formaggi Ravioli Raviolis farcis de vignarola et relevés de grana padano.	\$13.00
Porchetta E Gnudi Chestnut flour gnudi, Italian pulled pork, rendered pancetta, swiss chard, caramelized onion, and clarified pork jus.	\$14.00
Bucatini Alla Matriciana Guanciale, tomato confit, white wine, pecorino.	\$13.00
Cacio E Pepe Pappardelle fraîche agrémentée de poivre noir fraîchement moulu et généreusement enrobée de fromage pecorino.	\$11.00

Sides

ITEM	PRICE
Meatball	\$6.00
Italian Sausage	\$6.00
Truffle-Parmesan Fries	\$6.00
Frites croustillantes, dorées à la perfection, saupoudrées de parmesan reggiano râpé et parfumées à l'huile de truffe. U...	
Risotto of The Day	\$8.00
false	
Eggplant Parmesan	\$8.00
Market Vegetable	\$6.00
false	
Stuffed Banana Pepper	\$8.00
Fresh Kettle Chips	\$4.00
Fines tranches de pommes de terre, cuites lentement à la perfection dans des marmites bouillonnantes, jusqu'à ce qu'elle...	
Side of Pasta	\$7.00
Choose any pasta with choice of marinara sauce, sunday sauce, alfredo sauce, cacio e pepe, aglio e olio or basil pesto p...	
Side of Sunday Sauce	\$4.00
Un mélange de porc et bœuf mijote lentement avec des tomates de première qualité, suivant la tradition dominicale de la...	

Dessert

ITEM	PRICE
Zeppoles	\$10.00
8 warm Italian ricotta donuts, vanilla sugar, cherry pie filling and locally harvested honey	
Chocolate Tower Cake	\$15.00
Cinq étages de gâteau au chocolat intense nappé de ganache. Idéal pour être partagé.	
Cannoli Dip with House-Made Chips	\$9.00
fresh ricotta whipped cannoli filling with chocolate chips and powdered sugar	
Genevieves Cheesecake	\$11.00
false	