★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Osteria 166

Osteria 166

Menu Prices — October 25, 2026

Osteria 166 menu with prices in United States, updated October 2019: 104 items across 11 categories, prices from $4.00 to $50.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Osteria 166 Menu with Prices (United States)

Osteria 166 menu with prices in United States, updated October 2019: 104 items across 11 categories, prices from $4.00 to $50.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/osteria-166

Menu categories: Popular Items · Appetizers · Soup & Salad · Sandwiches · Specialties · Family Favorites · Flat Iron Pizza · Sides · Desserts · Lunch Special · Dessert

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 artisanale 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**

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

Sides

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

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Tower Cake Un dessert à cinq étages composé de génoise au chocolat, généreusement nappé de ganache au chocolat. Une expérience à sa...	**$15.00**
Cannoli Dip with House-Made Chips Une onctueuse crème de ricotta, parsemée de pépites de chocolat, accompagnée de savoureuses coquilles de cannoli saupoud...	**$9.00**

ITEM	PRICE
Zeppoles 8 warm Italian Ricotta doughnuts, vanilla sugar, cheery pie filling and locally harvested honey	**$10.00**
Genevieves Cheesecake traditional cheesecake from award winning Genevieve's Bakery located in East Amherst	**$11.00**

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	**$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 verdures 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**

ITEM	PRICE
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 Stuffed banana peppers, sliced cherry peppers, mozzarella, marinara.	**$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 créme...	**$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**

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

Dessert

ITEM	PRICE
Zeppoles 8 warm Italian ricotta donuts, vanilla sugar, cherry pie filling and locally harvested honey	**$10.00**
Chocolate Tower Cake Cinq étages de gâteau au chocolat intense nappé de ganache. Idéal pour être partagé.	**$15.00**
Cannoli Dip with House-Made Chips fresh ricotta whipped cannoli filling with chocolate chips and powdered sugar	**$9.00**
Genevieves Cheesecake traditional cheesecake from award winning Genevieve's Bakery located in East Amherst	**$11.00**