



Pane & Vino

Menu Prices — August 22, 2026

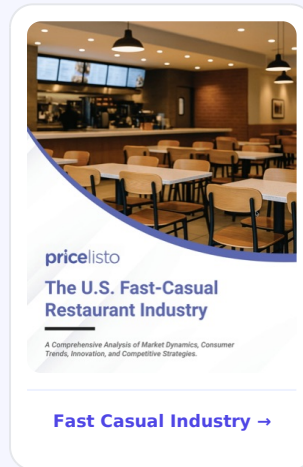
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti - Starters - Dinner Menu

ITEM	PRICE
Caesar Salad Vegetarian. Romaine lettuce, garlic croutons, parmesan cheese and our homemade dressing.	\$14.00
Frittura Mista Crevettes et calamars enrobés et frits avec des courgettes croustillantes, servis avec une salade fraîche et une sauce t...	\$19.00
Parmigiana di Melanzane Tranches d'aubergines cuites au four, superposées avec du fromage mozzarella fondant, parfumées de basilic frais et napp...	\$15.00
Polpo alla Griglia Fausses	\$23.00
Bruschetta Vegetarian. Toasted bread, organic grape tomatoes, extra virgin olive oil, garlic and basil.	\$14.00
Burratina Vegetarian. Fresh burrata cheese, served on a bed of arugula.	\$14.00
Insalata Mediterranea Vegetarian. Mix green, arugula, cherry tomatoes, black olives and artichokes.	\$14.00
Carpaccio di Manzo Beef carpaccio with Portobello mushroom flakes, black truffle cream, red radicchio and parmesan on top.	\$20.00
Carpaccio di Polpo Tranches fines de poulpe cuit, accompagnées d'une vinaigrette aux agrumes, associées à des cœurs de palmier et des lamel...	\$21.00
La Polentina Vegetarian. Deep fried polenta with parmesan fondue and mix of mushrooms.	\$17.00
Burrata Crostini Parma ham and Burrata cheese crostini bread drizzled with truffle sauce, salt and pepper.	\$18.00
Mozzarella frita Savoureuses bouchées de mozzarella panée, dorées à la perfection, accompagnées d'une riche sauce marinara.	\$16.00
Guazzetto di Cozze Cozze fraîches mijotées dans un bouillon épicé à base de tomates, accompagnées de pain à l'ail pour savourer chaque gout...	\$18.00
Polpette di Salmone Faux	\$15.00

Pasta - Dinner Menu

ITEM	PRICE
Lasagna Emiliana Handmade layered pasta with bolognese sauce, béchamel, mozzarella and parmesan cheese.	\$28.00
Spaghetti alla Ruota Vegetarian. Specialty of Italy: Spaghetti with tomato sauce, sautéed and served in a whole parmesan wheel "24 month aged...	\$28.00
Tagliatelle alla Bolognese Handmade green fettuccine, made with fresh spinach served with a traditional bolognese sauce.	\$27.00
Pappardelle al Ragú di Agnello Wide ribbon handmade pasta with slow cooked lamb sauce.	\$29.00
Cacio and Pepe Spaghetti maison fraîche, enrichi de pecorino et parsemé de poivre noir fraîchement moulu, avec une note subtile de sauc...	\$28.00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Vegetarian. Simple but delicious spaghetti with olive oil, fresh garlic slices, parsley and little spicy peperoncini fro...	\$19.00

ITEM	PRICE
Gnocchi alla Zozzona House-made potatoes gnocchi with tomato sauce, sausage, red wine, egg yolk and pecorino cheese.	\$27.00
Bucatini alla Norcina Bucatini longs avec un cœur creux, agrémentés de champignons portobello et de saucisse italienne, le tout nappé d'une sa...	\$28.00
Cannellone Vegetariano Pâtes roulées maison garnies de ricotta fraîche et d'épinards, cuites au four avec une sauce béchamel onctueuse et génér...	\$27.00
Cappelletti Verdi Tartufati Pâtes cappelletti vertes faites à la main, garnies d'un mélange crémeux de ricotta fraîche et de mascarpone. Ces délicie...	\$30.00
Tagliolini al Salmone House-made tagliolini with fresh Salmon and thyme in a delicate pink sauce.	\$28.00
Paccheri con Gamberi e Pistacchi Short artisanal pasta with shrimps in a creamy pistachio sauce.	\$30.00
Tagliolini al Limone House-made tagliolini with a delicate cream of lime, thyme and parmesan cheese.	\$26.00
Fiocchetti Pere and Parmigiano Vegetarian. Handmade pasta filled with pear and gorgonzola cheese, served with caramelized leek sauce and black sesame.	\$27.00
Chitarra alla Scoglio Faux-filet de pâtes maison, teintées à l'encre de seiche, prépare un ballet maritime avec des palourdes de Manille, moul...	\$30.00
Risotto Formaggi and Noci Vegetarian. Delicious risotto with mix of pecorino, gorgonzola and parmesan cheese with walnuts on the top.	\$27.00
Tortelli di Zucca Grandma recipe: Tortelloni stuffed with fresh pumpkin, amaretti cookies and mustard from Mantua, served with butter, sag...	\$27.00
Farfalle con Ragù di Polpo Farfalle artisanales accompagnées de poulpe tendre, petits pois croquants, et une sauce tomate parfumée.	\$27.00

Secondi - Dinner Menu

ITEM	PRICE
Milanese di Vitello Fines tranches de veau tendres, soigneusement panées et dorées à la poêle, servies avec une salade d'arugula fraîchement...	\$39.00
Branzino alla Mediterranea Filet de branzino cuit au four accompagné de tomates cerises juteuses, olives noires Taggiasca, câpres savoureuses et ba...	\$39.00
Salmone alla Griglia Fresh grilled salmon with boiled parsley potatoes on the side.	\$32.00
Pollo al Marsala Pan seared Chicken breast tossed in a mushrooms Marsala sauce served with fried polenta and mix of veggies.	\$29.00

Dolci - Dinner Menu

ITEM	PRICE
Tiramisu'	\$12.00
Mini bomboloni with vanilla cream and chocolate.	\$11.00
Salame al Cioccolato Un salame sucré italien composé de chocolat fondant.	\$11.00
Cannolo Siciliano	\$10.00

Dessert - Dessert Menu

ITEM	PRICE
Classic Recipe of Tiramisu'	\$11.00
Cannoli Siciliani	\$10.00
Un passant par la Sicile, ce dessert emblématique charme les papilles avec sa coquille croustillante, dorée à souhait. F...	
Salame al Cioccolato (Dessert - Dessert Menu)	\$10.00
Servi une tranche de chocolat dense à l'italienne, riche en saveurs profondes, accompagnée d'une crème au fromage onctue...	

Beer

ITEM	PRICE
Birra Italia	\$6.00
false	
Corona	\$6.00
Bud Weiser	\$6.00

Wine Red

ITEM	PRICE
Montepulciano, Feudi d'Alba D.O.P., Abruzzo.	\$46.00
Chianti Giacondi	\$43.00
Primitivo, Poggio Pasano, Puglia	\$46.00
false	
Malbec, Ferllen Reserve, Argentina	\$47.00
Supertuscan tenuta l'Impostino	\$53.00
Barbera d'Alba Superiore la Ganghija	\$60.00
false	
Nebbiolo, Monchiero Carbone D.O.C Langhe	\$61.00
false	
Rosso di Montalcino Collosorbo	\$70.00
false	
Barolo Roversi D.O.C.G. Piedmont	\$83.00
Montefalco Sagrantino Perticaia	\$91.00
Brunello di Montalcino Poggio Nardone	\$109.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G Corte Linguin, Veneto	\$127.00
Barolo Serralunga d'Alba, Azienda Boasso, Piedmont	\$132.00
false	
Brunello di Montalcino Collosorbo, Tuscany	\$130.00

Wine Rosé

ITEM	PRICE
Rosato di Toscana, tenuta Gracciano della Seta, Italy	\$44.00

Wine White

ITEM	PRICE
Pinot Grigio Russolo, Italy false	\$55.00
Chardonnay Ferllen Mendoza, Argentina false	\$45.00
Gavi D.O.C del comune di Gavi Patrizi, Italy false	\$46.00
Falanghina IGT DeFalco, Italy	\$47.00
Vermentino Sardegna D.O.C Zanatta, Italy	\$47.00
Chardonnay Barollo, Frater Veneto, Italy	\$48.00
Lugana Olivini D.O.C, Italy	\$49.00
Sauvignon Blanc D.O.C, Ronco Calaj, Italy false	\$57.00