★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Pane & Vino

Pane & Vino

Menu Prices — October 24, 2026

Pane & Vino menu with prices in United States, updated November 2019: 69 items across 9 categories, prices from $6.00 to $132.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Pane & Vino Menu with Prices (United States)

Pane & Vino menu with prices in United States, updated November 2019: 69 items across 9 categories, prices from $6.00 to $132.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/pane-vino

Menu categories: Antipasti - Starters - Dinner Menu · Pasta - Dinner Menu · Secondi - Dinner Menu · Dolci - Dinner Menu · Dessert - Dessert Menu · Beer · Wine Red · Wine Rosé · Wine White

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 fritta 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**

ITEM	PRICE
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**
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**

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

Beer

ITEM	PRICE
Birra Italia	**$6.00**
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**
Malbec, Ferllen Reserve, Argentina	**$47.00**
Supertuscan tenuta l'Impostino	**$53.00**
Barbera d'Alba Superiore la Ganghija	**$60.00**
Nebbiolo, Monchiero Carbone D.O.C Langhe	**$61.00**
Rosso di Montalcino Collosorbo	**$70.00**
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**
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	**$55.00**
Chardonnay Ferllen Mendoza, Argentina	**$45.00**
Gavi D.O.C del comune di Gavi Patrizi, Italy	**$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	**$57.00**