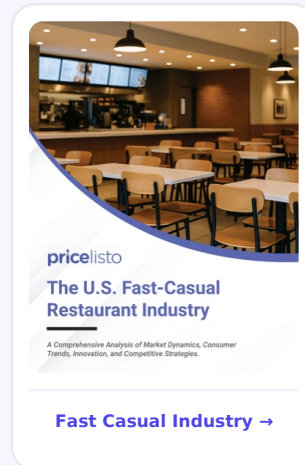




Piccolo Sogno

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Heros

ITEM	PRICE
Chicken Cutlet Let / Tom Hero Faux filet de poulet garni de laitue croquante et de tomates juteuses.	\$15.46
Chicken Parmigiana Hero Chicken cutlet in a tomato sauce melted mozzarella.	\$15.46
Veal Parmigiana Hero Breaded veal in a tomato sauce melted mozzarella.	\$17.10
Grilled Chicken With Broccoli Rape And Mozzarella Hero Poulet grillé accompagné de brocoli rabe sauté à l'ail, le tout coiffé de mozzarella fondue, servi dans un pain héro.	\$15.78
Chicken Cutlet Mozz / Roast Pep Hero Tranche de poulet croustillante accompagnée de poivrons rouges rôtis et mozzarella fraîche.	\$15.46
Panino Alla John Tranches d'aubergines frites, broccoli rabe, poivrons rouges rôtis, rondelles de tomates et mozzarella fraîche se rejoig...	\$17.10
Grilled Chicken Lettuce And Tomato Hero Grilled chicken hero with lettuce and tomato.	\$15.46
Panino Stuffed with breaded chicken, romaine lettuce, roasted peppers, fresh tomato and fresh mozzarella in a Italian dressing.	\$14.46
Stuffed Focaccia Stuffed with grilled chicken, radicchio rosso salad, red onions, fresh tomato, fresh mozzarella in a Italian dressing.	\$14.46

More Heros

ITEM	PRICE
Meatball Parmigiana Hero Meat balls in a tomato sauce melted mozzarella.	\$14.46
Shrimp Parmigiana Hero Faux-filet de crevettes tendre nappé de sauce tomate, recouvert de mozzarella fondante.	\$17.10
Sausage Parmigiana Hero Sausage in a tomato sauce melted mozzarella.	\$15.78
Veal And Peppers Hero Sautéed veal with green pepper and onions in a garlic and oil.	\$17.10
Eggplant Parmigiana Hero Tranches d'aubergines frites nappées de sauce tomate, généreusement surmontées de mozzarella fondue.	\$15.46
Homemade Hero Pain croustillant au levain farci de généreuses tranches de saucisson italien fait maison, accentué par des poivrons dou...	\$3.64
Veal Cutlet Let / Tom Hero Faux-filet de veau délicatement pané, accompagné de croustillantes feuilles de laitue et de tranches de tomate juteuses.	\$17.10
Broccoli Rapa And Sausage Hero Sautéed broccoli rapa and sausage in a garlic and oil (pick the sauce).	\$15.78
Sausage And Peppers Hero Sausage and peppers in a garlic and oil (pick the sauce).	\$14.46
Veal Cutlet Roasted Peppers And Mozzarella Hero Breaded veal with roasted peppers, fresh mozzarella lettuce and tomato.	\$17.10
Sausage And Peppers Parmigiana Hero Sausage and peppers in a tomato sauce melted mozzarella.	\$15.78

ITEM	PRICE
Peppers and Eggs Hero Poivrons doux, sautés à la perfection, se mélangent avec des œufs crémeux pour garnir un pain hero croustillant. Une tou...	\$13.14
Potato and Eggs Hero	\$13.14
Cold Italian Hero Prosciutto, sopressata, capicollo, ham, provolone, fresh mozzarella, lettuce, and tomato.	\$15.78
Garlic Bread Hero Les morceaux de pain artisanal, grillés juste assez pour une texture croquante, sont frottés généreusement avec de l'ail...	\$4.30
Garlic Bread with Mozzarella Tranches de baguette croustillantes généreusement frottées d'ail frais, garnies d'une couche fondante de mozzarella. Un...	\$6.94

Appetizers

ITEM	PRICE
Eggplant Rollatini Tranches d'aubergines enroulées autour d'un mélange onctueux de ricotta, d'épinards et de parmigiano reggiano.	\$18.42
Calamari Fritti Fried calamari served with marinara sauce (ring only).	\$21.06
Hot Antipasto Sampler Fried calamari, baked clams, eggplant rollatini and fried shrimp.	\$22.37
Antipasto Del Boungeustaio Assortment of cold cuts with fresh mozzarella, parmigiano cheese roasted peppers, artichokes, sun - dried tomato and oli...	\$18.42
Baked Clams Clams in a olive oil, garlic, parsley, bread crumbs, white wine and lemon sauce.	\$21.06
Grilled Calamari Tendres morceaux de calmar grillés, arrosés d'une sauce à base d'huile d'olive et de jus de citron.	\$25.02
Burratina Con Prosciutto E Pere Fresh burrata cheese over light arugula salad with slices of prosciutto san daniele, pear, walnuts roasted green peppers...	\$22.37
Piatto Del Vegetariano Good for vegetarian, dairy free, gluten free, low carbo, low fat mixed grilled vegetables and mushrooms in olive oil and...	\$18.42
Pepata Di Cozze Moules mijotées dans une sauce au choix, blanche ou rouge.	\$21.06
Caponatina Di Vedure E Ricotta Salata Aubergines sautées, poivrons rouges, courgettes, oignons et pignons de pin, le tout infusé à l'ail et à l'huile, surmont...	\$18.42
Bruschetta Ai Tre Saporì Tranches de pain maison croustillantes, garnies de tomates en dés, de champignons hachés, baignant dans une sauce à l'ai...	\$21.06
Pomodoro e Mozzarella Caprese Slices of tomato and fresh mozzarella in balsamic dressing and fresh basil.	\$17.10
Shrimp Cocktail 6 pcs of shrimps. Served with cocktail sauce.	\$25.02
Carpaccio di Manzo Thin slices of raw Beef Filet Mignon topped with Arugula, Cherry Tomatoes, Parmigiana	\$25.02

Salad

ITEM	PRICE
Insalata Caesar Romaine lettuce with cesar dressing and croutons.	\$15.78

ITEM	PRICE
Insalata Delizia Un mélange coloré de radicchio rosso, endive et roquette, accompagné de tomates cerises juteuses. Le tout est généreusem...	\$21.06
Insalata Di Fagioli Alla Romana Borlotti and cannellini beans with red onions, garlic, fresh parsley, anchovies and artichoke in a olive oil and red vin...	\$15.78
Insalata Di Spinaci Spinach salad with cherry tomatoes, roasted red peppers, artichokes, portobello mushrooms and cherry mozzarella in a oli...	\$21.06
Insalata " Piccolo Sogno " Faux	\$21.06
Insalata Dello " Chef " Un mélange de jeunes pousses rehaussé de canneberges, de pacanes croquantes, de morceaux de pomme rouge et de fromage go...	\$21.06
Grigliata Di Insalata E Formaggio Cœurs de romaine grillés accompagnés de radicchio rosso et endives, garnis de tranches de provolone. Le tout est rehauss...	\$19.74
Insalata Del Mediterraneo Romaine, cucumber, diced tomatoes, red onions, feta chee green and black olives in a olive oil and balsamic vinegar.	\$21.06
Insalata Della Casa Romaine lettuce, radicchio rosso, red onions, cucumbers, tomatoes, carrots in olive oil and red vinegar dressing.	\$14.46
Tricolor Salad	\$17.10

Pizza

ITEM	PRICE
Regular Cheese Pizza Tomato sauce and whole milk mozzarella cheese for 12" pie.	\$15.78
Margherita Pizza Tomate mûrie au soleil, mozzarella fraîchement tranchée et feuilles de basilic, fusionnés sur une pâte cuite à la perfec...	\$18.42
Rustica Pizza Tomato sauce, sausage, prosciutto, mushroom, artichoke and fresh mozzarella for 12" pie.	\$22.37
Monia Pizza Margherita pizza in a vodka sauce topped with spinach and breaded chicken cutlet for 12" pie.	\$22.37
Pancetta Pizza Fines tranches de pancetta généreusement disposées sur un lit de mozzarella fondante.	\$22.37
Tricolore Pizza Une pizza Margherita surmontée de roquette fraîche, de tomates cerises juteuses, de mozzarella en petits morceaux et de...	\$22.37
Broccoli Rapa E Salsiccia Pizza Sur une pâte à pizza blanche, découvrez une savoureuse combinaison de brocoli rapa, de saucisse juteuse, et de mozzarell...	\$22.37
Tre Gioielli Pizza Margherita pizza topped with fried calamari, fried zucchini and fried shrimps for 12" pie.	\$26.34
Grandma Pizza Square 16" pie all tomato sauce, spot of mozzarella, garlic and fresh basil.	\$26.34
Baked Ziti Pizza Regular pie topped with penne pasta mixed with ricotta cheese, tomato sauce and extra mozzarella on top for 12" pie.	\$22.37
Pizza Marinara Tomato sauce and fresh garlic.	\$15.78
Napoli Pizza Une symphonie de saveurs authentiques avec notre pizza Napoli : une base garnie de sauce tomate, agrémentée de câpres pi...	\$17.10
Vodka Pizza	\$19.74

ITEM	PRICE
Salmone E Radicchio Pizza Margherita pizza topped with thin slices of fresh salmon and radicchio rosso for 12" pie.	\$26.34
Penne Vodka Pizza Un lit de penne alla vodka délicatement étalé sur une pizza de 12 pouces.	\$22.37
Pizza Al Pesto E Gorgonzola Faite d'une sauce pesto parfumée, cette pizza est garnie de mozzarella fondante et de fromage gorgonzola crémeux.	\$27.66
Pizza Roll Rouleau de pizza garni de saucisse, brocoli rave et mozzarella fondante.	\$27.66
Pizza Bianca Ricotta and fresh mozzarella for 12" pie.	\$19.74
Pizza Al Pesto Pizza with fresh mozzarella and pesto sauce.	\$23.70
Focaccia Thick square 16" pie (choose) in red, onion sauce or plain with oil and rosemary.	\$25.02
Sicilian Pizza Thick 16" pie with tomato sauce and whole milk mozzarella for 16".	\$27.66
Vegetariana Pizza Recouvert de sauce tomate, ce pizza végétarienne est agrémenté d'aubergines grillées, de courgettes, de poivrons rouges...	\$22.37
Caesar Salad Pizza White pizza with romaine lettuce, breaded chicken Caesar salad.	\$23.70
Tirolese Pizza Margherita pizza with bacon, onions, salsiccia and pepperoni 12" pie.	\$22.37
Parmigiana Pizza Poulet pané au four déposé sur une pizza au fromage fondu.	\$22.37
Frutti Di Mare Pizza Faux	\$26.34

Calzones & Rolls

ITEM	PRICE
Chicken Roll false	\$11.82
Cheese Calzone	\$11.82
Pepperoni Pinwheel Pepperoni.	\$7.86
Sausage Roll	\$11.82
Sicilian Slice Thick slice of pizza with tomato sauce and mozzarella.	\$5.21
Chicken Caesar Salad Wrap Prepare for a taste of Mediterranean comfort with crisp Romaine lettuce, grilled chicken marinated in a blend of olive o...	\$10.50
Garlic Knots 6 pcs.	\$2.98
Baked Ziti Slice Regular slice topped with penne pasta mixed with ricotta cheese, tomato sauce and extra mozzarella on top.	\$5.21
Grandma Slice Tranche de mozzarella fondante avec une légère couche de sauce tomate, agrémentée d'ail et de basilic frais.	\$4.62

ITEM	PRICE
Regular Slice Une tranche classique garnie de mozzarella au lait entier.	\$3.90
Focaccia Slice Choisissez entre une focaccia tendre à la sauce tomate agrémentée d'oignons ou une version parfumée à l'huile d'olive et...	\$3.90
Make Your Own Roll	\$11.82
Make Up Your Own Calzone	\$11.82
Spinach Roll	\$11.82
Margherita Slice Tomato sauce fresh mozzarella and basil.	\$5.21
White Slice Fausse	\$5.21

Soups

ITEM	PRICE
Pasta and Fagioli Soup 16oz.	\$11.88
Minestrone Soup 16oz.	\$11.88
Lentil Soup 16oz. Faussement terreuse, notre soupe aux lentilles mijote lentement avec des carottes croquantes, du céleri et des oignons d...	\$11.88
Stracciatella Soup 16oz. Une soupe aux œufs où le bouillon chaud rencontre de tendres feuilles d'épinards, parsemée de fromage Parmigiano fondant...	\$11.88
Cheese Tortellini with Spinach soup 16oz. Tortellini au fromage et épinards baignés dans un bouillon de bœuf onctueux.	\$11.88
Split Pea Soup 16oz.	\$11.88

Pasta and Risotto

ITEM	PRICE
Spaghetti Carbonara Pasta with sauteed bacon, cream, grated cheese, egg yolk for full order.	\$23.70
Risotto Alla Monzese Arborio risotto with prosciutto, sausage, green peas and diced fresh tomatoes for full order.	\$23.70
Penne Vodka Pasta with fresh tomato sauce and a touch of cream light vodka for full order.	\$19.74
Fettuccine Piccolo Sogno Fettuccine richement enrobé dans une crème au mascarpone et champagne, parsemé de crevettes juteuses, de champignons ten...	\$26.34
Linguine Frutti Di Mare Clams, mussel, shrimps, calamari over pasta for full order.	\$32.94
Risotto Ai Funghi Arborio rice with mixed mushrooms for full order.	\$25.02
Lasagna Alla Lombarda Lasagna de style lombard préparée avec une sauce béchamel crémeuse et un ragù de viande enrichi de petits pois, jambon e...	\$22.37
Baked Ziti Combinant des pâtes penne en sauce tomate avec une onctueuse ricotta et garnies de mozzarella fondante, parfaite pour un...	\$23.70
Penne Amatriciana Penne savoureuse mélangée avec du bacon croustillant et des oignons caramélisés, le tout nappé d'une sauce marinara.	\$23.70

ITEM	PRICE
Rigatoni Alla Norma Pasta with sautéed fresh chopped tomatoes in a garlic and oil, thin slices of fresh eggplant and salted ricotta cheese o...	\$23.70
Linguine Alle Vongole With little neck clams in white or red marinara sauce for full order.	\$26.34
Ravioli Di Spinaci Gustosi Spinach ravioli with walnuts and portobello mushrooms in a pink gorgonzola sauce for full order.	\$25.02
Penne Puttanesca Pasta with anchovies, green and black olives in a spicy marinara sauce for full order.	\$23.70
Gnocchi Ai 4 Formaggi Des tendres gnocchis de pommes de terre enveloppés d'un mélange de quatre fromages : fontina, parmigiano, provolone et g...	\$23.70
Baked Stuffed Shells Cheese stuffed shells in a tomato sauce melted mozzarella for full order.	\$22.37
Cheese Ravioli Ravioli stuffed with ricotta cheese (make your sauce) for full order.	\$21.06
Penne Del Sindaco Penne délicieuses garnies de pancetta, oignons et champignons sautés, enrobées d'une sauce crémeuse à la vodka.	\$25.02
Meat Ravioli Pâtes fraîches farcies de viande savoureuse, accompagnées d'une sauce tomate mijotée et parsemées de parmesan râpé. La v...	\$23.70
Baked Cheese Trois manicotti au fromage, nappés de sauce tomate et gratinés à la mozzarella fondante.	\$22.37
Spinach Ravioli Ravioli filled with ricotta cheese and spinach.	\$22.37
Spc.- Lobster Ravioli Ravioli filled with ricotta cheese and lobster meat shrimps, asparagus, cherry tomato in a vodka sauce.	\$32.94
Ravioli Di Spinaci " A Modo Mio " Spinach ravioli with bacon and green peas in a vodka sauce for full order.	\$23.70
Risotto Milanese Arborio risotto with saffron for full order.	\$23.70
Spc.- Conchiglioni Di Ricotta Alla Fiorentina Coquilles de pâte cuites au four, farcies de ricotta onctueuse, garnies d'épinards aux tomates séchées. Le tout nappé d'...	\$28.98
Pasta Primavera Good for vegetarian pasta w / broccoli, spinach, green peas, carrots, asparagus, fresh tomato in a garlic and oil for fu...	\$25.02
Risotto Gambolo Arborio rice with touch of tomato and pesto sauce and diced of fontina cheese.	\$22.37
Risotto Al Barolo, Radicchio E Provolone Arborio crémeux imprégné de vin Barolo, agrémenté de feuilles de radicchio rouges et d'une touche de fromage provolone f...	\$27.66
Spaghetti Alla "Joseph" Spaghetti baigné dans une huile parfumée à l'ail, agrémenté de jus et zeste de citron frais. Garniture de persil vif et...	\$22.37
Cavatelli Alla Corsara Cavatelli agrémenté d'anchois, de pignons de pin et nappé d'une sauce marinara, avec juste un filet de pesto pour parfai...	\$25.02
Risotto Tolmino Arborio rice with shrimps, portobello mushrooms and mascarpone cheese for full order.	\$28.98
Risotto Ai Frutti Di Mare Arborio rice with clams, mussels, shrimps and calamari in a light marinara sauce for full order.	\$27.66
Spaghetti Alla Robert Pasta with sauteed, artichoke, broccoli and cherry tomatoes and grilled chicken sauteed mixed inside in a olive oil and...	\$25.02

ITEM	PRICE
Cavatelli Broccoli Rabe And Sausage Cavatelli with broccoli rabe and sausage in garlic and oil for full order.	\$22.37
Cavatelli Broccoli Rapa E Shrimp Petit cavatelli accompagnés de brocoli rabe croquant et de crevettes juteuses, délicatement sautés à l'ail et à l'huile...	\$25.02
Fettuccine Golose Fettuccine pasta with prosciutto, sausage and onion in a white wine and cream sauce for full order.	\$25.02
Linguine W / Mussels Fradiavolo Linguine pasta mussels in a fradiavolo sauce for full order.	\$30.30
Linguine Al Pesto Linguine finement enrobé de sauce avec basilic frais, noix de pin, fromage pecorino, ail et une touche d'huile d'olive.	\$21.06
Linguine Al Nero Di Seppia Al Salmone E Pesto Linguine teintées à l'encre de seiche, garnies de saumon frais et de tomates cerises, le tout nappé d'une sauce pesto ar...	\$32.94

Chicken

ITEM	PRICE
Pollo Alla Parmigiana Escalope de poulet panée nappée d'une sauce tomate, couronnée de mozzarella fondante.	\$26.34
Pollo Alla Monia Fried chicken cutlet in a vodka sauce topped with light spinach and light fresh mozzarella.	\$26.34
Pollo Alla "Giulia" Chicken floured sautéed with sun dried tomatoes and spinach melted mozzarella on top.	\$26.34
Pollo Alla "Gemma " Thin slices of chicken rolled with asparagus, prosciutto and fresh mozzarella in a light vodka sauce and green peas.	\$26.34
Pollo Alla Francese Flour, then egg beat chicken in a white wine, lemon sauce.	\$25.02
Pollo Alla Marsala Poulet légèrement enrobé de farine, sauté avec des champignons dans une sauce au vin Marsala et une sauce brune riche.	\$25.02
Pollo Alla Zingara Chicken floured sauteed with roasted peppers, artichokes and mushrooms in a white wine sauce.	\$26.34
Pollo Broccoli Rapa E Mozzarella Grilled chicken topped with broccoli rapa in a garlic and oil melted mozzarella.	\$23.70
Eggplant Parmigiana Tranches d'aubergine frites nappées de sauce tomate, garnies de mozzarella fondante.	\$22.37
Pollo Capricciosa Poulet croustillant, pané à la perfection, servi avec une salade fraîche de tomates hachées et d'oignons.	\$26.34
Eggplant Rollatini Dinner Aubergines farcies de ricotta, épinards et parmigiano reggiano.	\$25.02
Petti Di Pollo Alla "Giada" Light breaded chicken breast over sautéed fresh chopped tomatoes, portobello mushroom and touch of pesto sauce.	\$26.34
Pollo Cacciatora Boneless chicken w / roasted peppers, mushrooms in a light white wine touch of marinara and brown sauce.	\$25.02
Pollo Paillard Grilled chicken with sauteed onions and mushroom on top.	\$26.34
Pollo Rollatini Floured chicken stuffed with prosciutto, spinach and fresh mozzarella in a marsala sauce.	\$28.98
Pollo Alla Toscana Poulet légèrement enfariné, sauté avec des tomates séchées au soleil, asperges et champignons portobello dans une sauce...	\$26.34

ITEM	PRICE
Pollo Piccata Floured chicken with capers in a white wine and lemon sauce.	\$26.34
Pollo Portofino Chicken floured sauteed in a white wine sauce touch of marinara and pesto sauce melted mozzarella.	\$26.34
Pollo Milanese Poulet croustillant enrobé de chapelure, accompagné de quartiers de citron frais.	\$25.02
Pollo Alla Livornese Poulet enrobé de farine, mijoté avec des olives vertes, câpres et oignons, le tout nappé d'une sauce à base de vin blanc...	\$25.02

Meat

ITEM	PRICE
Vitello Saltimbocca Escalope de veau enrobée de farine, accompagnée de sauge et de prosciutto, garnie de tranches de tomate et d'épinards, n...	\$31.62
Vitello Alla Parmigiana Breaded veal in a tomato sauce melted mozzarella.	\$28.98
Vitello Alla Marsala Floured veal with mushroom in a marsala and brown sauce.	\$28.98
Vitello Alla Francese Floured veal in a white wine and lemon sauce.	\$27.66
Vitello Alla "Nonna Carolina" Floured veal with artichoke, in a gorgonzola white wine sauce light bread crumbs on top and radicchio rosso.	\$31.62
Vitello Mare E Monti Veau enrobé de farine, sauté avec des crevettes et champignons portobello, nappé d'une sauce au vin blanc.	\$31.62
Vitello Piccata Floured veal sauteed with capers and chopped onions in a white wine and lemon sauce.	\$28.98
Bistecca Di Manzo Saporita Light breaded pan fry rib eye steak, with sautéed onions, bacon and croutons sliced over mixed spring salad in a balsami...	\$48.78
Veal Milanese Faux filet de veau croustillant.	\$27.66
Vitello Alla Romana Escalope de veau légèrement farinée, agrémentée de morceaux d'artichauts, nappée d'une sauce au vin blanc et parsemée de...	\$30.30
Vitello Capricciosa Faux filet de veau pané, croustillant à souhait, surmonté d'une salade de tomates hachées et d'oignons.	\$30.30
Costolette Di Maiale Alla Tridentina Pork chop with sautéed apple, and sun sweet prunes in a grappa sauce with touch of cream.	\$39.54
Meatball Parmigiana Dinner	\$26.34
Sausage And Peppers Plate Sauteed crumble sausage and green peppers in a garlic and oil.	\$22.37

Fish

ITEM	PRICE
Fried Shrimp Served with lemon.	\$27.66
Shrimp Areganato Crevettes nappées d'une sauce au vin blanc et citron, garnies de légères chapelures dorées.	\$28.98

ITEM	PRICE
Shrimp Marinara Shrimps sauteed in a marinara sauce.	\$28.98
Salmone E Shrimp Areganato Salmon and shrimps combination in a white wine and lemon sauce light bread crumbs on top.	\$32.94
Salmone Robespierre Filet de saumon grillé simplement rehaussé d'huile d'olive. Servi sous un lit de roquette fraîche et parsemé de tomates...	\$31.62
Shrimp Locullo Crevettes sautées accompagnées d'oignons rouges, courgettes et poivrons rouges frais, le tout nappé d'une sauce au vin b...	\$28.98
Shrimp Fradiavolo Crevettes nappées d'une sauce marinara relevée et piquante.	\$28.98
Salmone Allo Champagne Salmon in champagne touch of cream sauce.	\$32.94
Salmon Areganato Broiled salmon in a white wine and lemon sauce with bread crumbs on top.	\$31.62
Shrimp Francese Shrimp sauteed in white wine lemon sauce broiled shrimp in a white wine and lemon sauce.	\$28.98
Shrimp Scampi Broiled shrimp in a white wine and lemon sauce.	\$28.98
Branzino Marechiaro Faux-filet de bar européen accompagné de palourdes, moules et crevettes, nappé d'une sauce marechiaro.	\$47.86
Salmone E Sogliola Al Dragoncello Salmon and filet of sole combination in a tarragon white wine sauce touch of cream.	\$32.94
Filetto Di Sogliola Livornese Filet of sole with onions, capers and green olives in a white wine touch of marinara sauce.	\$32.94
Broiled Filet Sole Fine filet de sole rôti accompagné d'une sauce au vin blanc et citron.	\$32.94
Fried Filet Of Sole Faux filet de sole croustillant accompagné de quartiers de citron.	\$32.94
Filetto Di Pagello Mare E Monti Filet de vivaneau rouge accompagné de crevettes et de champignons portobello, délicatement nappé d'une sauce marechiaro...	\$39.54
Salmone Con Ricotta E Spinaci Broiled salmon topped with ricotta cheese and light parmigiano cheese over sautéed spinach.	\$32.94
Filet Of Sole Areganato Filet of sole in a white whine and lemon sauce with bread crumbs on top.	\$32.94
Filetto Di Sogliola Francese File of sole floured into egg batter in a white whine lemon sauce.	\$32.94
Branzino Fiorentina European sea bass filet stuffed with sun dried tomato, spinach and portobello mushroom in a white wine sauce.	\$43.50
Filetto Di Tilapia Con Capperi Selvatici Tilapia finement grillé, accompagné de câpres sauvages et de tomates cerises, le tout nappé d'une sauce au citron et au...	\$32.94

From the Grill

ITEM	PRICE
Grilled Rib Eye Steak Grilled rib eye steak on the grill served with lemon.	\$46.14
Grilled Shrimp Shrimps on the grill with olive oil and lemon.	\$27.66

ITEM	PRICE
Grilled Branzino Filet de branzino soigneusement grillé, accompagné d'une touche d'huile d'olive et relevé par une généreuse giclée de ci...	\$42.18
Grilled Red Snapper Faux-filet de vivaneau rouge doucement grillé avec un filet d'huile d'olive et une touche de citron.	\$36.90
Grilled Pork Chop Deux côtelettes de porc grillées, accompagnées d'un quartier de citron, parfaites pour ajouter une touche d'acidité.	\$36.90
Grilled Salmon Salmon on the grill with olive oil and lemon.	\$32.94
Grilled Lamb Chop 4 pcs of lamb chop on the grill served with lemon.	\$46.14
Pollo Alla Griglia Thin slices of chicken on the grill.	\$23.70

Side Orders

ITEM	PRICE
Side Vegetables For side order.choice from Broccoli or Broccoli Rapa or Spinach	\$13.14
Side - Meatball false	\$11.82
Chicken Wings 8 Pcs Served with celery and blue cheese dressing.	\$14.46
Side - Mozzarella Sticks	\$11.82
Side Pasta false	\$11.82
Side Salad false	\$9.18
Side - Potatoes false	\$9.18
Side- Chicken Fingers w Fries	\$17.10
Side-Chicken Fingers	\$11.82
Side-French Fries French fries for side order.	\$7.86
Side-Sausage For side order.	\$11.82
Side - Zucchini Sticks Faux-filets de zucchini croustillants, parfaits en accompagnement.	\$11.82

Dessert

ITEM	PRICE
Tiramisu Glass Sponge cake soaked in espresso, topped with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.	\$13.14
Cannoli Pastry shell internally coated in chocolate and filled with ricotta, and chocolate chips.	\$9.18
Hazelnuts Flute Gelato onctueux aux noisettes, délicatement mélangé à une sauce au chocolat intense, le tout servi dans un verre en form...	\$14.46

ITEM	PRICE
Italian Ricotta Cheesecake Cheesecake italienne à base de ricotta, offrant une texture légère avec une subtile note d'orange naturelle.	\$13.14
Coppa Yogurt And Berries Gelato au yaourt marié avec une sauce aux baies mélangées, couronné de bleuets et de groseilles.	\$13.14
Coppa Catalana A creamy custard presented in a traditional ceramic ramekin.	\$13.14
Coppa Caffè Fior di latte gelato with a rich coffee and pure cocoa swirl.	\$13.14
Bomba Classic vanilla and chocolate gelato separated by a cherry and sliced almonds covered in cinnamon, finished with a choco...	\$13.14
Limoncello Flute Refreshing lemon gelato swirled together with limoncello.	\$14.46
Chocolate Mousse Glass Verre de mousse au chocolat veloutée, cachant en son centre un cœur de zabaione, le tout couronné de spirales de chocola...	\$13.14
Chocolate Truffle Zabaione cream center, surrounded by chocolate gelato and caramelized hazelnuts topped with cocoa powder.	\$13.14
Chocolate Souffle Moist chocolate cake with a heart of creamy rich chocolate ---- you must put 30 sec in a microwave.	\$13.14
Lemon Ripieno Sorbet au citron vibrant dressé dans sa coque d'écorce naturelle.	\$13.14

Beverages

ITEM	PRICE
2 Liter Soda Bottle false	\$4.96
Cappuccino false	\$5.21
16 oz. Soda Bottle false	\$2.98
Coffee	\$2.98
Espresso false	\$3.90
Hot Tea	\$2.98
Chamomile false	\$2.98
Can of Soda	\$2.32
Snapple	\$3.64
Poland Spring 16 oz.	\$2.32
Bottle of Water	\$8.92