



Piero's Italian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antipasti Freddi

ITEM	PRICE
Peperoni Arrostiti Red roasted bell peppers with garlic and olive oil.	\$14.00
Insalata Frutti di Mare Fresh seafood salad.	\$26.00
Prosciutto con Melone Thinly sliced parma ham and melon.	\$19.00
Salmone Affumicato Des tranches de saumon écossais délicatement fumé.	\$19.00
Calamaretti Marinati Salade de calmars marinés.	\$18.00

Antipasti Caldi

ITEM	PRICE
Carciofo con Battuto Artichaut farci à la manière romaine.	\$15.00
Mozzarella Fritta Mozzarella cheese, crisply fried, with anchovies, garlic and parsley.	\$14.00
Calamaretti Fritti Faux filet avec un extérieur doré et tendre à l'intérieur.	\$19.00
Sautéé' di Vongole Coques fraîchement cuites à la vapeur, nappées d'une sauce tomate délicatement parfumée.	\$27.00
Cozze in Brodetto Moules fraîchement préparées mijotées dans une sauce tomate légère avec une pointe d'ail.	\$24.00
Gamber Etti e Fagioli Grilled shrimp, white beans, tomato, and scallions.	\$23.00

Antipasti Minestre

ITEM	PRICE
Verdure e Legumi in Brodo Fresh vegetables and pasta in broth.	\$15.00
Pasta e Fagioli Pasta and bean soup – peasant style.	\$16.00

Insalate

ITEM	PRICE
Insalata Caprese Tomate Roma, mozzarella di bufala fraîche, feuilles de basilic, pignons de pin, assaisonnés d'huile et de vinaigre.	\$19.00
Insalata Cesare Faux poivrée aux cœurs de romaine croquants, parsemée de parmesan râpé et ornée de croûtons dorés. Ajoutez-y une touche...	\$16.00
Avocado e Cuori di Palma Tranches de cœur de palmier et avocat, fraîchement rassemblées pour une salade pleine de douceur et de verdure.	\$16.00
Insalata Anchovies Fresh anchovies, maui onion, tomato, and Parmesan cheese.	\$19.00

ITEM	PRICE
Avocado "Piero" Demi-avocat garni de crevettes savoureuses, accompagné d'une sauce maison unique.	\$19.00
Maui Onion Tomate vif, avocat crémeux, cœurs de palmier délicats et douce onion de Maui, rehaussés par des anchois blancs importés.	\$18.00
La Pasta	
ITEM	PRICE
Agnolotti Freschi Alla Crema Pâtes fraîches maison farcies aux épinards, nappées d'une délicieuse sauce à la crème.	\$28.00
Fettuccine a Modo Mio Fresh egg noodles with broccoli, porcini mushrooms, pancetta, cream, and a touch of tomato.	\$34.00
Linguine Alla Vongole Thin pasta with fresh clams.	\$39.00
Linguine Portofino Thin pasta with fresh clams, mussels, shrimp, scallops, and calamari.	\$48.00
Fettuccine Alfredo All' Augusteo Faux	\$29.00
Fettuccine Alla Puttanesca Fettuccine maison nappées d'une sauce tomate parfumée aux câpres, olives noires, filets d'anchois et origan.	\$31.00
Linguine al Pomodoro Fines lanières de linguine enveloppées d'une sauce tomate douce et légèrement aromatisée à l'ail.	\$29.00
Penne Vodka Penne pasta with prosciutto, vodka, tomato, and a touch of cream.	\$34.00
Entrées	
ITEM	PRICE
Vitello "Del Chef" Scaloppine de veau, dorée dans une pâte légère à l'œuf, agrémentée de poivrons rouges, de prosciutto et de fromage.	\$39.00
Piccata con Funghi De tendres escalopes accompagnées de champignons et câpres, nappées d'une sauce au beurre citronnée.	\$39.00
Cotoletta Alla Griglia Côtelette de veau grillée avec soin.	\$48.00
Nodino "Gran Duca' Alba" Sautéed veal chop with mushrooms in a creamy brandy sauce.	\$49.00
Saltimbocca Alla Romana Veal and prosciutto, sage and white wine.	\$39.00
Scaloppine Milanese Lightly breaded veal with lemon.	\$38.00
Scaloppine Parmigiana Fines tranches de veau sautées, nappées de sauce aux tomates prunes, recouvertes d'une couche fondante de mozzarella et...	\$39.00
Filetto al Pepe Contre-filet rehaussé de grains de poivre vert, nappé d'une sauce à la crème délicate.	\$48.00
Fracosta Alla Sorrentina Steak de New York poêlé, accompagné d'échalotes, d'origan et d'olives.	\$46.00
Bistecca di New York Grille' New York steak marinated and plainly grilled.	\$45.00

ITEM	PRICE
Suprema di Pollo Vesuvio Poitrine de poulet garnie de tomates juteuses, d'aubergine croustillante et de mozzarella fondante.	\$37.00
Pollo Alla Milanese Faux filet de poulet enrobé de chapelure fine.	\$34.00
Pollo Allo Diavola Poulet entier kasher rôti avec une peau croustillante en poêle.	\$48.00
Pollo al Carciofi Boneless breast of chicken, fresh artichoke hearts, touch of garlic and wine, served with piero's Italian salad and fres...	\$36.00
Eggplant Parmigiana Thinly sliced eggplant layered with mozzarella, Parmesan and pomodoro sauce.	\$34.00

Entrées Pesce

ITEM	PRICE
Scampi "Monastero Santa Chiara Scampi sautées in garlic, butter, parsley, lemon, and dry vermouth.	\$46.00
La Zuppa di Pesce Lobster, palourdes, moules, crevettes, pétoncles et calamars nageant dans un bouillon de poisson délicatement aromatisé...	\$57.00

Dolci

ITEM	PRICE
Scelta Dal Carrello false	\$12.00
Sorbeto Assortita false	\$9.00
Cassatina al Liquore Our spumone.	\$12.00

Cafe

ITEM	PRICE
Americano false	\$6.00
Espresso false	\$7.00
Cappuccino false	\$9.00
Cappuccino All Amore Piero's own famous mixture of espresso and assorted liqueurs artistically blended and topped with whipped cream.	\$15.00