



Pop's For Italian

Pop's For Italian

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items	
Item	Price
Beet Salad Gluten-free. Pickled and roasted beets, ricotta, orange, grapefruit, frisee, toasted hazelnuts, black pepper gastric, bl...	\$12.00
Pepperoni Faux: Tranches de pepperoni, champignons juteux et mozzarella fondante, le tout niché sur une sauce tomate riche.	\$13.00
Chicken Parmesan Filet de poulet pané, nappé d'une sauce tomate maison, garni de fromage provolone fondant, parfaitement assorti avec des...	\$16.00
Appetizing	
Item	Price
Grilled Octopus Octopus grillé servi avec du pancetta croustillant, radicchio, pomme de terre douce, roquette poivrée, fenouil doux, rad...	\$16.00
Breaded Mozzarella Une tranche de mozzarella enrobée de chapelure croustillante, soigneusement dorée à la poêle, et relevée d'une touche de...	\$9.00
Garlic Shrimp Garlic, butter, red pepper flakes, spaghetti squash, bread.	\$12.00
Antipasti Une sélection savoureuse de charcuteries et fromages accompagnée de garnitures.	\$17.00
Prosciutto & Fig Une combinaison savoureuse de prosciutto finement tranché et de figues mûres, servie sans gluten. Rehaussé de speck pour...	\$9.00
Meatballs Tomato sauce, Mozzarella, basil, Parmesan.	\$11.00
Spicy Sausage Saucisses piquantes avec poivrons et oignons dans une sauce rouge épicée, servies sur du pain croustillant.	\$10.00
Fried Calamari Fresh squid, pickled fresnos, cilantro, lime, romesco aioli.	\$14.00
Beet Bruschetta Roasted beets, kale, goat cheese, pickled onion, bread.	\$9.00
Garlic Loaf Pain fraîchement cuit, généreusement tartiné de beurre à l'ail et saupoudré d'un savoureux parmesan et d'herbes aromatiq...	\$9.00
Burrata & Prosciutto Gluten-free. Fresh Burrata, prosciutto, pesto, heirloom tomato, basil, balsamic.	\$12.00
Salads	
Item	Price
Caesar Feuilles de romaine croquantes garnies de croûtons dorés, œuf haché. Terminé d'une touche de Parmesan pour couronner le...	\$7.00
Harvest Salad Gluten-free. Baby spinach, baby kale, lentils, butternut squash, red onion, goat cheese, golden raisins, candied pecans,...	\$9.00
Pops Chopped Italian Un mélange sans gluten de salami savoureux, mozzarella crémeuse, tomates fraîches, pois chiches, oignons croquants et pe...	\$7.00
Kohlrabi Salad Tranches fines de chou-rave, chou rouge, chou-fleur et fenouil se mêlent au croquant de l'oignon rouge et au subtil amer...	\$11.00
Beet Salad (Salads) Gluten-free. Pickled and roasted beets, ricotta, orange, grapefruit, frisee, toasted hazelnuts, black pepper gastric, bl...	\$12.00

ITEM	PRICE
Caprese Salad Tranches de tomate ancienne mariées à du Burrata crémeux, le tout agrémenté de pesto maison. Une touche de basilic frais...	\$9.00
Handmade Pasta	
ITEM	PRICE
Nona's Bolognese Pappardelle, traditional meat sauce.	\$14.00
Pesto Bucatini Bucatini enrobé d'un pesto vibrant, accompagné d'asperges croquantes, de tomates rôties et d'oignons cipollini parsemés....	\$14.00
Linguine & Clams Linguine enrobée de palourdes et pancetta, agrémentée de crème onctueuse, parmesan, et ail parfumé. Un filet d'huile d'o...	\$14.00
Carbonara Guanciale, egg cream, egg yolk, pepper, Parmesan, bucatini.	\$14.00
Puttanesca Olives italiennes et câpres se mêlent aux anchois dans une sauce tomate relevée, nappant des linguines al dente.	\$13.00
Fettuccine Alfredo Parmesan, heavy cream, garlic.	\$3.00
Baked Ziti Ziti cuit au four avec une riche couche de ricotta, agrémenté de basilic frais, le tout nappé d'une sauce tomate savoure...	\$13.00
Gnocchi De tendres gnocchis nappés d'une sauce crémeuse au Gorgonzola rehaussée par des flocons de piment rouge pour une touche...	\$14.00
Gemelli Pasta Tomato, cream, mushroom, pecorino, truffle, sausage.	\$15.00
Neapolitan Pizza	
ITEM	PRICE
Pepperoni (Neapolitan Pizza) Tomates juteuses et mozzarella fondante rencontrent des champignons savoureux, couronnés de généreuses rondelles de pepp...	\$13.00
Prosciutto Tomato, arugula, Mozzarella.	\$14.00
Squash Tranches de courge musquée, avec une touche de truffe et de miel, rejointes par des rondelles de courgette et de courge...	\$14.00
Four Cheese (White Pizza) Mozzarella, ricotta, Parmesan, Gorgonzola.	\$14.00
Spicy false	\$14.00
Sausage (White Pizza) Broken egg, arugula, pepper flakes, olive oil, Mozzarella.	\$13.00
Clam (White Pizza) Pancetta, onion, Mozzarella, olive oil.	\$15.00
Margherita Une symphonie de saveurs classiques avec du basilic frais, des tranches juteuses de tomate et une généreuse couche de mo...	\$12.00
Funghi (White Pizza) Wild mushrooms, cipollini onion, truffle-oil, chive.	\$14.00
Broccolini (White Pizza) Sausage, ricotta, Mozzarella, chili flakes.	\$13.00

ITEM	PRICE
Italian Meat (White Pizza) Sauce à l'ail, mozzarella fondante, prosciutto savoureux, capicola, soppressata calabrese épicée, le tout surmonté de ro...	\$15.00
Artichoke (White Pizza) Hearts, capers, Mozzarella, olive oil.	\$15.00
Italian Classics	
Encrusted Salmon Filet de saumon enveloppé de graines de courge, accompagné de légumes grillés colorés et d'une sauce aux herbes parfumée...	\$19.00
21 oz. Bone-in Ribeye Herb butter, red skin potato, rapini, ammoglio.	\$35.00
Pork Shank Polenta, root vegetable, onion-vinaigrette.	\$24.00
Eggplant Parmesan Tranches d'aubergines rôties accompagnées de sauce tomate, nappées de fromage provolone fondant et de pesto frais, servi...	\$15.00
Classic Chicken Piccata Wild mushroom, artichoke, caper, lemon, butter, bucatini.	\$16.00
Chicken Parmesan (Italian Classics) Tomato sauce, Provolone, bucatini.	\$16.00
Side Bread	
Butter, Garlic false	\$3.00
Pesto	\$3.00
Ricotta, Honey Crème de ricotta onctueuse nappée de miel doré, servie avec une pincée de noix croquantes. Accompagnée de tranches de pa...	\$3.00
Ammoglio Tomato, garlic.	\$3.00