



Ristorante Lombardo

Menu Prices — August 2, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Chicken Milanese Chicken breast, arugula, lemon, EVOO, tomatoes, cucumbers, red onion, parmigiano reggiano.	\$17.00
Wood Roasted Figs Fines tranches de prosciutto enroulées autour de figues rôties au bois, accompagnées de gorgonzola crémeux, le tout posé...	\$15.00
Pepperoni Tomate San Marzano, pepperoni margherita, mozzarella fraîche, pecorino, huile d'olive extra vierge et basilic.	\$15.00

Pizza 2 Go

ITEM	PRICE
Salsiccia Saucisse épicée accompagnée de ricotta de chèvre de la Vermont Creamery, huile d'olive extra vierge, ail, tomates raisin...	\$10.00
Pepperoni (Pizza 2 Go) Sauce tomate San Marzano, pepperoni margherita, mozzarella fraîche, Pecorino Romano, huile d'olive extra vierge et basil...	\$10.00
Funghi e Taleggio Champignons caramélisés rehaussés de thym frais, le tout nappé d'un filet d'huile d'olive extra vierge.	\$10.00
Margherita San Marzano tomato sauce, hand pulled mozzarella, basil, EVOO, basil.	\$10.00
Bianco Verde Mozzarella fraîche, parmigiano reggiano, fontina, huile d'olive extra vierge, ail, roquette.	\$10.00
Fig Figs, prosciutto, gorgonzola, red onion marmellata, saba.	\$10.00
Uova in Purgatorio Œuf frit niché dans une sauce tomate San Marzano, agrémenté de poivrons banane, une touche de peperoncino pour le piquan...	\$10.00

Antipasti - Lunch

ITEM	PRICE
Fried Calamari Arugula, grape tomatoes, hot banana peppers, parmigiano.	\$13.00
Wood Roasted Figs (Antipasti - Lunch) Figs rôties au four accompagnées de gorgonzola crémeux et de fines tranches de prosciutto, servies sur un lit de jeune...	\$13.00
Hot Banana Peppers Piments bananes épicés farcis au Gorgonzola crémeux et à l'anchois.	\$10.00
Pan Seared Day Boat Scallops Faux filets de pétoncles poêlés servis avec une vinaigrette chaude au pamplemousse et beurre noisette, accompagnés de fi...	\$14.00
Grilled Octopus Fèves blanches grillées à la saveur fumée, lit de roquette, fenouil mariné.	\$15.00

Insalate - Lunch

ITEM	PRICE
Caprese di Burrata Marinated tomatoes, basil, mixed greens, saba, capezzana olive oil, maldon salt, prosciutto.	\$14.00
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes nappées d'une émulsion d'anchois et d'ail, rehaussées de copeaux de parmesan et de croûto...	\$8.00

ITEM	PRICE
Arugula Salad Un mélange de roquette fraîchement cueillie, agrémenté de tomates raisins juteuses et d'oignon rouge croquant. Le tout e...	\$8.00
Roasted Beet Salad Farm lettuces, mountain gorgonzola, pistachios, citrus vinaigrette.	\$11.00
Chicken Salad Poitrine de poulet grillée accompagnée de roquette croquante, tomates juteuses, oignons rouges, olives marinées et froma...	\$13.00

Pizza - Lunch

ITEM	PRICE
Fig (Pizza - Lunch) Gorgonzola, prosciutto, red onion marmellata, saba.	\$15.00
Bianco Verde (Pizza - Lunch) Mozzarella fraîche, parmigiano reggiano, fontina, huile d'olive extra vierge, ail et roquette.	\$13.00
Funghi e Taleggio (Pizza - Lunch) Caramelized mushrooms, fresh thyme, EVOO.	\$15.00
Margherita (Pizza - Lunch) Tomates San Marzano juteuses, mozzarella fraîche fondante, basilic parfumé, une touche d’huile d’olive extra vierge.	\$13.00
Pepperoni (Pizza - Lunch) Tomates juteuses nappées de généreuses tranches de pepperoni, se mêlent à une sauce tomate savoureuse sur une pâte crous...	\$15.00
Salsiccia (Pizza - Lunch) Saucisse piquante, fromage de chèvre crémeux, huile d'olive extra vierge, ail savoureux, tomates raisins juteuses et poi...	\$15.50

Piatti Principali - Lunch

ITEM	PRICE
Veal Marsala Escalope de veau tendre accompagnée de prosciutto, mozzarella fondante et champignons sauvages, le tout nappé d'une sauc...	\$18.00
Orecchiette Caramelized cauliflower, onions, capers, parsley, brown butter, lemon zest, bread crumbs.	\$14.00
Salsiccia Sandwich Un sandwich garni de saucisse italienne piquante, poivrons rôtis, fromage fontina fondant, et roquette fraîche, le tout...	\$15.00
Eggplant al Forno Tranches d'aubergines grillées recouvertes d'une sauce tomate San Marzano, parsemées de mozzarella fraîche et de parmigi...	\$16.00
Chicken Milanese (Piatti Principali - Lunch) Chicken breast, arugula, lemon, EVOO, tomatoes, cucumbers, red onion, parmigiano reggiano.	\$17.00
Tagliatelle Bolognese Ragoût de veau, porc et bœuf mijoté avec du thym frais, généreusement nappé sur des tagliatelles, puis couronné de parmi...	\$18.00
Fazzoletti e Prosciutto di Anatra Des champignons caramélisés rencontrent le prosciutto de canard et les petits pois dans un mélange harmonieux, le tout s...	\$24.00

Antipasti - Dinner

ITEM	PRICE
Pan Seared Day Boat Sea Scallops Faux filet de pétoncles sautés, nappé d'une vinaigrette tiède au pamplemousse et beurre noisette, accompagné de fines éc...	\$16.00
Antipasto Cured meats, cheeses, wood roasted olives, housemade pickled vegetables and condimento.	\$24.00

ITEM	PRICE
Hot Banana Peppers (Antipasti - Dinner) Poivrons banane épicés farcis au gorgonzola crémeux, rehaussés par la profondeur des anchois.	\$11.00
Fried Calamari (Antipasti - Dinner) Calmars frits accompagnés de roquette, tomates raisins, petits piments bananes épicés et parmigiano râpé.	\$14.00
Wood Roasted Beet Salad Laitues fraîches, gorgonzola des montagnes, pistaches croquantes, vinaigrette aux agrumes.	\$13.00
Grilled Octopus (Antipasti - Dinner) Fèves blanches légèrement fumées, roquette poivrée, fenouil mariné.	\$16.00
Wood Roasted Figs (Antipasti - Dinner) Prosciutto, gorgonzola, mixed greens, balsamico.	\$15.00
Insalate - Dinner	

ITEM	PRICE
Caprese di Burrata (Insalate - Dinner) Tomates cerises marinées, basilic frais, vinaigre balsamique saba, laitues de ferme et une touche de sel de Maldon.	\$13.00
Arugula Tomates cerises, oignon rouge, parmigiano, citron, huile d'olive extra vierge.	\$11.00

Pizza - Dinner

ITEM	PRICE
Salsiccia (Pizza - Dinner) Saucisse épicée et ricotta de chèvre de la Vermont Creamery sur pâte fine, agrémentées de tomates raisins et de poivrons...	\$15.50
Fig (Pizza - Dinner) Figs sucrés, prosciutto délicatement salé, gorgonzola crémeux, marmellata d'oignons rouges et une touche de saba pour un...	\$15.00
Bianco Verde (Pizza - Dinner) Fresh mozzarella, parmigiano, fontina, EVOO, arugula.	\$13.00
Pepperoni (Pizza - Dinner) Tomates San Marzano mijotées, tranches de pepperoni margherita, mozzarella fraîche, morceaux de pecorino, filet d'huile...	\$15.00
Uova in Purgatorio (Pizza - Dinner) Un œuf fermier poêlé repose sur une sauce tomate San Marzano, accompagné de piments banane et d'une touche de peperoncino...	\$14.00
Margherita (Pizza - Dinner) Sauce tomate San Marzano, mozzarella fraîche, basilic, huile d'olive extra vierge.	\$13.00
Funghi e Taleggio (Pizza - Dinner) Champignons caramélisés, touche de thym frais, arrosés d'huile d'olive vierge extra.	\$15.00

Primi - Dinner

ITEM	PRICE
Orecchiette (Primi - Dinner) Caramelized cauliflower, onions, capers, parsley, brown butter, lemon zest, breadcrumbs.	\$19.00
Ricotta Cavatelli Sausage, rapini, smoked ricotta salata.	\$21.00
Ravioli di Astice e Mascarpone Ravioli garnis de chair de homard et mascarpone, nappé de tomates fondues et fini d'une touche de parmigiano.	\$25.00
Tagliatelle Bolognese (Primi - Dinner) Une sauce ragoût mijotée doucement combine veau, porc et bœuf pour envelopper les rubans soyeux de tagliatelles. Le parf...	\$25.00

ITEM	PRICE
Fazzoletti e Prosciutto di Anatra (Primi - Dinner)	\$24.00
Aux cèpes caramélisés se mêlent des lanières de prosciutto de canard. Des petits pois apportent une touche de fraîcheur,...	
Linguine Nero e Bianco con Gamberetti e Calamari	\$22.00
Black and white linguine, shrimp, calamari, local summer squash, lemon, breadcrumbs.	
Secondi - Dinner	
Grilled Filet Mignon (8 oz.)	\$48.00
Tendre filet mignon de 8 oz grillé à la perfection, accompagné d'un gratin de poireaux et champignons. Rehaussé d'une to...	
Veal Marsala (Secondi - Dinner)	\$28.00
Fines tranches de veau délicatement préparées avec du prosciutto et de la mozzarella fondue, accompagné de champignons s...	
Eggplant al Forno (Secondi - Dinner)	\$22.00
false	
Continental	\$33.00
Crevettes scampi accompagnées de veau à la francese, servies avec des tagliatelles maison.	
Half Roasted Organic Giannone Chicken Saltimbocca	\$30.00
Prosciutto, sage, lemon, anson mills farro with caramelized wild mushrooms.	
Osso Buco Milanese	\$49.00
Braised veal shank, saffron risotto, sugo, celery heart gremolata.	
Contorni - Dinner	
Fried Cauliflower	\$9.00
Chou-fleur croustillant accompagné d'une vinaigrette piquante au chili et câpres, garni d'amandes marcona.	
Truffle Fries	\$8.00
Des frites croustillantes garnies de Parmigiano râpé et de persil frais.	
Spaghetti Squash Alla Parmigiana	\$9.00
Squash spaghetti au four avec une sauce tomate savoureuse, parfumée à la sauge, le tout généreusement saupoudré de Parmi...	
Brussels Sprouts	\$9.00
Housemade pancetta, cherries, marcona almonds.	
Dolci - Dessert	
Banoffee Pie	\$8.00
Crème de banane nichée sur une croûte de biscuits Graham, recouverte de notre caramel onctueux préparé maison et couronn...	
Tiramisu	\$8.00
Faux doigts de dame trempés dans un mélange d'espresso et de brandy, accompagnés de mascarpone fouetté et saupoudrés de...	
Flourless Chocolate Marsala Cake	\$9.00
Une généreuse part de cake au chocolat sans farine, infusé de vin Marsala, garnie de pistaches croquantes et de crème fo...	
Sorbetto Del Giorno	\$7.00
Sorbetto maison aux fruits de saison, préparé avec soin pour capturer l'essence même de chaque ingrédient frais. Ce dess...	
Frou Frou Cake	\$8.00
White genoise cake, white chocolate mousse, shavings of white chocolate.	
Toffee Semifreddo	\$9.00
Almond toffee crunch, chocolate and caramel sauce.	

ITEM	PRICE
Gelato Del Giorno Une glace artisanale à savourer, où chaque jour révèle une nouvelle surprise de saveur. Fabriqué avec des ingrédients de...	\$7.00
Assorted Housemade Biscotti Un assortiment de biscotti faits maison, chaque morceau vous raconte une histoire de croustillant doré et de saveurs var...	\$8.00
Affogato Gelato à la vanille accompagné d'une dose d'espresso, agrémenté de crème fouettée maison et de biscotti croquant.	\$8.00