



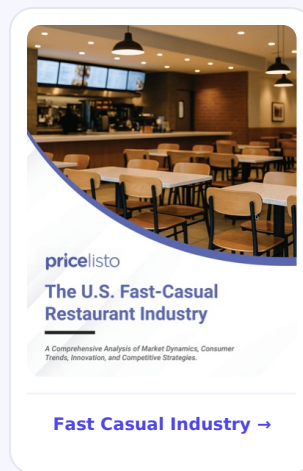
Siena Tavern

Siena Tavern

Menu Prices — October 24, 2026

Siena Tavern menu with prices in United States, updated October 2019: 174 items across 12 categories, prices from \$4.00 to \$85.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Siena Tavern Menu with Prices (United States)

Siena Tavern menu with prices in United States, updated October 2019: 174 items across 12 categories, prices from \$4.00 to \$85.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/siena-tavern

Menu categories: Popular Items · Antipasti · Soup & Salads · Pizzas · Housemade Pasta · Entrees · Sides · Dessert · Drinks · Sandwiches & Plates · Entrées · Brunch

Popular Items

ITEM	PRICE
Orecchiette Petites pâtes en forme d'oreilles associées à une saucisse de prosciutto savoureusement rehaussée de cresson. Un soupçon...	\$21.00
Siena Chopped Un mélange vibrant de romaine et iceberg, rehaussé d'artichauts tendres, avocat crémeux, tomates cerises juteuses, œuf,...	\$17.00
Gnocchi Crème à la truffe, sauge croustillante, pancetta fumée.	\$22.00
Tuscan Kale Caesar Oven-dried tomato, parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon Caesar dressing.	\$15.00
Coccoli Crispy dough, stracchino cheese, prosciutto di Parma, truffle honey.	\$18.00
Wagyu Beef Meatball Roasted tomato sauce, bellwether ricotta, shaved basil.	\$21.00
Truffle Mushroom Pizza Champignons des bois rôtis, nappés d'une crème à l'ail, parsemés de mozzarella fondante, un soupçon d'huile de truffe bl...	\$19.00
Bomboloni Boules de pâte moelleuses et légères, garnies de caramel au whisky. Découvrez ensuite les saveurs riches de la noisette...	\$12.00
Brick Chicken Diavolo Poulet Diavolo au four, accompagné de pommes de terre au parmesan qui collent légèrement aux doigts, roquette, tomates c...	\$31.00
Squid Ink Linguine Grilled lobster tail, spicy lobster cream sauce, shaved green onion.	\$36.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Coccoli (Antipasti) Petites boules de pâte croustillante accompagnées de fromage stracchino onctueux, fines tranches de prosciutto di Parma...	\$18.00
Grilled Octopus Tentacules de pieuvre délicatement grillées, accompagnées de pommes de terre fingerling dorées, piments rouges épicés, c...	\$19.00
Wagyu Beef Meatball (Antipasti) Boulettes de bœuf Wagyu servies avec une sauce tomate rôtie, accompagnées de ricotta Bellwether crémeuse et de fines tra...	\$21.00
Burrata Tomato jam, sea salt, basil oil.	\$19.00

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Minestrone Soup fregola, manchego toast	\$12.00

ITEM	PRICE
Harvest Salad granny smith apple, butternut squash, pomegranate, candied hazelnuts, corn sprouts, spiced apple vinaigrette	\$15.00
Siena Chopped (Soup & Salads) Feuilles de romaine et laitue iceberg accompagnées de cœurs d'artichaut et d'avocat crémeux. Complété par des tomates ce...	\$17.00
Shaved Brussels Sprouts Choux de Bruxelles émincés accompagnés de parmesan, agrémentés d'amandes marcona grillées, le tout napé d'une vinaigrett...	\$13.00
Roasted Beets Fines tranches de fenouil se mêlent aux jeunes pousses d'épinards, accompagnées d'une vinaigrette aux noisettes et du fr...	\$15.00
Tuscan Kale Caesar (Soup & Salads) Oven-dried tomato, parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon Caesar dressing.	\$15.00
Pizzas	

ITEM	PRICE
Truffle Mushroom Pizza (Pizzas) Crème d'ail onctueuse, champignons sauvages rôtis et une touche d'huile de truffe blanche, le tout recouvert de mozzarel...	\$19.00
Carne Pizza Une pizza généreusement garnie de saucisse de fenouil artisanale, de sopressata piquante, de lardons de pancetta, et de...	\$21.00
Prosciutto Sausage & Brussels Sprouts Pizza Une pizza unique avec une saucisse de prosciutto et de tendres choux de Bruxelles, accompagnée d'ail rôti, de maïs grill...	\$19.00
Burnt Pepperoni Pizza Spicy tomato sauce, red chiles, mozzarella.	\$19.00
Margherita Pizza Mozzarella, tomato, fresh basil.	\$18.00
Prosciutto Pear Pizza Roasted garlic cream, taleggio, mozzarella, baby arugula.	\$21.00

Housemade Pasta	
------------------------	--

ITEM	PRICE
Amatriciana Rigatoni accompagné de guanciale croustillant, relevé d'une touche de piment et adouci par du pecorino savoureux.	\$22.00
Butternut Squash Tortellacci Pâtes tortellacci généreusement garnies de courge musquée, nappées d'un beurre noisette au parmesan et parsemées de feui...	\$19.00
Squid Ink Linguine (Housemade Pasta) Linguine à l'encre de seiche faite maison accompagnée d'une queue de homard grillée, nappée d'une sauce crémeuse et épic...	\$36.00
Gnocchi (Housemade Pasta) Truffle cream, fried sage, crispy pancetta.	\$22.00
Chitarra "Cacio E Pepe" Pecorino, black pepper, belper knolle cheese.	\$21.00
Orecchiette (Housemade Pasta) De tendres orechiette faites maison agrémentées de saucisse de prosciutto, relevées par une touche épicée de flocons d...	\$21.00
Spaghetti Faux.	\$29.00
Baked Lasagna Bellwether ricotta, meat ragu, parmesan.	\$22.00
Pappardelle Sauce bolognese, grated parmesan.	\$21.00

Entrees

ITEM	PRICE
Braised Short Rib Spiced sweet potato puree, crispy potato tortino, Balsamic caramelized onions, fennel gremolata	\$45.00
Broiled Salmon Filet de saumon grillé servi avec des lentilles mijotées aux agrumes, accompagné de carottes caramélisées et d'épinards...	\$36.00
Brick Chicken Diavolo (Entrees) Faux filet de poulet croustillant accompagné de pommes de terre au parmesan, roquette fraîche, tomates cerises juteuses,...	\$31.00
Double Cut Duroc Pork Chop Chou de Bruxelles doré, purée de pommes de terre à l'ail, cidre de pomme.	\$45.00

Sides

ITEM	PRICE
Sticky Parmesan Potatoes Grated parmesan, chopped parsley.	\$12.00
Charred Broccoli Brocoli grillé accompagné de copeaux de parmesan et d'une touche de citron grillé.	\$12.00
Roasted Cauliflower Chou-fleur rôti accompagné de pepperoncini, parsemé de pignons de pin grillés et de menthe fraîche déchirée.	\$12.00
Blistered Shishito Peppers Faux	\$12.00
Caramelized Brussels Sprouts House cured pancetta, sea salt.	\$12.00

Dessert

ITEM	PRICE
Tiramisu Chocolate, espresso meringue, and marble biscotti.	\$12.00
Blood Orange Cheesecake Candied citrus, praline candy, walnut crust	\$13.00
Bomboloni (Dessert) De moelleux beignets italiens garnis d'un caramel subtilement parfumé au whiskey, d'une crème de chocolat aux noisettes,...	\$12.00
Sorbet With your choice of flavors: strawberry prosecco, mango peach, pineapple, or blueberry-lemon.	\$6.00
Daily Gelato Une sélection alléchante de gelato, où chacun peut choisir son parfum préféré : caramel salé, double chocolat, tiramisu,...	\$4.00

Drinks

ITEM	PRICE
Whites (Elsewhere) Your choice of white wine by the bottle.	\$63.00
Whites (Italy) Choisissez votre vin blanc préféré, servi à la bouteille, sélectionné parmi notre collection italienne.	\$56.00
Bubbles Your choice of sparkling wine by the bottle	\$85.00

ITEM	PRICE
Reds (Elsewhere) faux	\$68.00
Red (Italy) Your choice of red wine by the bottle.	\$57.00
500 mL Pellegrino	\$4.00
500 mL Acqua Pana	\$4.00
6 - Pack of 500 mL Pellegrino	\$16.00
6 - Pack of 500 mL Acqua Pana	\$16.00

Popular Items

ITEM	PRICE
Siena Chopped Romaine croquante et laitue iceberg se mêlent aux cœurs d’artichaut, avocat crémeux, tomates cerises juteuses, œuf dur,...	\$17.00
Tuscan Kale Caesar Oven-dried tomato, parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon caesar dressing.	\$15.00
Brick Chicken Diavolo Poulet Diavolo au four accompagné de pommes de terre au parmesan collantes, roquette fraîche, tomates cerises et citron...	\$31.00
Orecchiette De tendres oreilles de pâtes associées à de savoureuses saucisses de prosciutto, rehaussées par la fraîcheur poivrée du...	\$21.00
Grilled Octopus Pommes de terre fingerling croustillantes, piments rouges, céleri, balsamique vieilli, ciboulette.	\$19.00
Coccoli Crispy dough, stracchino cheese, prosciutto di Parma, truffle honey.	\$18.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Coccoli (Antipasti) Crispy dough, stracchino cheese, prosciutto di Parma, truffle honey.	\$18.00
Grilled Octopus (Antipasti) Crispy fingerling potatoes, red chiles, celery, aged balsamic, chive.	\$19.00
Wagyu Beef Meatball Fausses boulettes de bœuf wagyu, enrobées d'une sauce tomate rôtie, accompagnées de ricotta de Bellwether et garnies de...	\$21.00
Burrata Tomates confites et basilic parfumé à l'huile, rehaussés d'une touche de sel de mer.	\$19.00

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Harvest Salad Tranches de pomme Granny Smith et morceaux de courge musquée s'harmonisent avec des éclats de grenade. Des noisettes car...	\$15.00
Minestrone Soup Fregola, manchego toast	\$12.00
Siena Chopped (Soup & Salads) Un mélange vibrant de romaine et laitue iceberg rencontre des cœurs d'artichaut crémeux, de l'avocat onctueux et des tom...	\$17.00

ITEM	PRICE
Shaved Brussels Sprouts	\$13.00
Fines tranches de choux de Bruxelles mélangées avec des amandes marcona grillées et un filet de vinaigrette au cabernet,...	
Roasted Beets	\$15.00
Tranches de fenouil, jeunes pousses d'épinards, vinaigrette aux noisettes, fromage de chèvre de LaClare Farms.	
Tuscan Kale Caesar (Soup & Salads)	\$15.00
Tomates séchées au four, parmesan, croûtons de focaccia au romarin, vinaigrette césar citronnée.	

Pizzas

ITEM	PRICE
Truffle Mushroom Pizza	\$19.00
Roasted wild mushrooms, garlic cream, mozzarella, white truffle oil.	
Carne Pizza	\$21.00
Housemade fennel sausage, sopressata, pancetta cured bacon, prosciutto sausage, mozzarella, fresh basil.	
Prosciutto Sausage & Brussels Sprouts Pizza	\$19.00
Faux	
Burnt Pepperoni Pizza	\$19.00
Sauce tomate épicée, piments rouges, mozzarella.	
Margherita Pizza	\$18.00
Mozzarella fondante, tomate juteuse, et basilic fraîchement cueilli.	
Prosciutto Pear Pizza	\$21.00
Roasted garlic cream, taleggio, mozzarella, baby arugula.	

Housemade Pasta

ITEM	PRICE
Butternut Squash Tortellacci	\$19.00
Dans une sauce au beurre noisette parsemée de parmesan, cette pâte garnie de courge musquée est accompagnée de feuilles...	
Squid Ink Linguine	\$36.00
Linguine à l'encre de seiche accompagné d'une queue de homard grillée, nappée d'une sauce crémeuse au homard épicée, gar...	
Gnocchi	\$22.00
Boules de pâte moelleuses servies avec une sauce crémeuse parfumée à la truffe, parsemées de feuilles de sauge croustill...	
Chitarra "Cacio E Pepe"	\$21.00
Pecorino, black pepper, belper knolle cheese.	
Orecchiette (Housemade Pasta)	\$21.00
Prosciutto sausage, watercress, chili flake, pecorino cheese.	
Spaghetti	\$29.00
Crabe en morceaux, tomates cerises grillées, sauce crémeuse au citron et piment rouge.	
Baked Lasagna	\$22.00
Lasagne au four avec ricotta Bellwether, ragoût de viande succulent, et une touche de parmesan fondant.	
Carbonara	\$21.00
Gemelli enrobés de pancetta croustillante, baignés dans une sauce crémeuse au parmesan. Petits pois anglais ajoutent une...	
Pappardelle	\$21.00
Sauce bolognese, grated parmesan.	

Sandwiches & Plates

ITEM	PRICE
------	-------

Shaved Ribeye Sandwich	\$22.00
Fauxfilet tranché finement, accompagné d'oignons caramélisés et de poivrons peppadew, le tout fondu avec du fromage font...	
Tavern Burger	\$16.00
Cheddar affiné de Hook, oignons grillés, moutarde de grains fumée, chou kale croustillant, tomate séchée au four, le tou...	
Turkey Porchetta Club	\$16.00
Fines tranches de dinde rôtie garnies de pancetta croustillante, laitue Boston croquante, tomate fraîchement cueillie et...	
Chicken Sandwich	\$15.00
Bacon croustillant de pancetta, mozzarella fumée, roquette fraîche, tranches de tomate, aioli au poivron piquillo, le to...	
Lobster Roll	\$22.00
Citrus poached lobster, frisee, bacon vinaigrette, sliced tomato, herb mayo, toasted brioche.	
Seared Tuna Sandwich	\$19.00
Heirloom tomato, caramelized Spanish onion, giardiniera, hatch vinaigrette, kalamata olive, calabrian aioli.	
Broiled Salmon	\$36.00
Saumon rôti accompagné de lentilles braisées aux agrumes, carottes caramélisées et épinards sautés, enrobé d'un glaçage...	
Brick Chicken Diavolo (Sandwiches & Plates)	\$31.00
Poulet Diavolo à la Brique: accompagné de pommes de terre au parmesan savoureuses, mêlées à de la roquette et des tomate...	

Sides

ITEM	PRICE
Sticky Parmesan Potatoes	\$12.00
Pommes de terre croustillantes au parmesan râpé, rehaussées de persil frais haché.	
Charred Broccoli	\$12.00
Shaved parmesan, charred lemon.	
Roasted Cauliflower	\$12.00
Chou-fleur rôti avec des rondelles de pepperoncini, pincée de pignons de pin grillés et feuilles de menthe fraîche.	
Blistered Shishito Peppers	\$12.00
Faux🌶🌶	
Caramelized Brussels Sprouts	\$12.00
Choux de Bruxelles dorés à la perfection, accompagnés de pancetta maison et rehaussés par une touche de sel marin.	

Dessert

ITEM	PRICE
Tiramisu	\$12.00
Fausse.	
Blood Orange Cheesecake	\$13.00
Candied citrus, praline candy, walnut crust.	
Bomboloni	\$12.00
Whiskey-caramel, chocolate hazelnut, raspberry chianti. (Suggested Tip: Reheat in the microwave for 15 seconds prior to...	
Sorbet	\$6.00
Offrez-vous votre saveur préférée : fraise-prosecco, mangue-pêche, ananas ou bleuet-citron.	
Daily Gelato	\$6.00
With your choice of flavors: salted caramel, double chocolate, tiramisu, pistachio, brown butter peanut, cookies & cream...	

Drinks

ITEM	PRICE
Whites (Elsewhere)	\$63.00
Your choice of white wine by the bottle.	

ITEM	PRICE
Whites (Italy) Your choice of white wine by the bottle.	\$56.00
Bubbles Your choice of sparkling wine by the bottle	\$85.00
Reds (Elsewhere) faux	\$68.00
Red (Italy) Your choice of red wine by the bottle	\$57.00
500 mL Pellegrino	\$4.00
500 mL Acqua Pana	\$4.00
6 - Pack of 500 mL Pellegrino	\$16.00
6 - Pack of 500 mL Acqua Pana	\$16.00

Popular Items

ITEM	PRICE
Gnocchi Une sauce crémeuse parfumée à la truffe enveloppe chaque morceau de gnocchi, délicatement garnis de feuilles de sauge cr...	\$22.00
Tuscan Kale Caesar Tomates séchées au four, copeaux de Parmesan, croûtons de focaccia infusés au romarin, le tout nappé d'une vinaigrette a...	\$15.00
Truffle Mushroom Pizza Roasted wild mushrooms, garlic cream, mozzarella, white truffle oil.	\$19.00
Wagyu Beef Meatball Boulettes de bœuf Wagyu savamment élaborées, napées d'une sauce aux tomates rôties, accompagnées de ricotta crémeuse Bel...	\$21.00
Siena Chopped Romaine croquante et laitue iceberg se mêlent à des cœurs d'artichauts fondants, avocat crémeux, tomates cerises juteuse...	\$17.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Wagyu Beef Meatball (Antipasti) Oven-roasted tomato sauce, artisanal ricotta from Bellwether, and freshly shaved basil.	\$21.00
Grilled Octopus Savenantes de petites pommes de terre grillées, piments rouges, céleri croustillant, balsamique vieilli et une touche de...	\$19.00
Burrata Tomato jam, sea salt, basil oil.	\$19.00
Coccoli Crispy dough, stracchino cheese, posciutto di parme, truffle honey.	\$18.00

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Harvest Salad Tranches de pommes Granny Smith croustillantes, dés de courge musquée rôtis, grains de grenade juteux, noisettes caramél...	\$15.00
Minestrone Soup Un mélange de légumes de saison mijotés lentement dans un bouillon savoureux, rehaussés de fregola et accompagnés d'un t...	\$12.00

ITEM	PRICE
Siena Chopped (Soup & Salads) Un mélange croquant de romaine et iceberg, agrémenté de cœurs d’artichauts et d'avocat crémeux. Des tomates cerises jute...	\$17.00
Tuscan Kale Caesar (Soup & Salads) Oven-dried tomato, Parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon caesar dressing.	\$15.00
Shaved Brussels Sprouts Choux de Bruxelles finement émincés, garnis de copeaux de parmesan et d'amandes Marcona grillées, le tout arrosé d'une v...	\$13.00
Roasted Beets Salad Tranches de fenouil et jeunes pousses d'épinards accompagnent des betteraves rôties, rehaussées d'une vinaigrette noiset...	\$15.00

Pizzas

ITEM	PRICE
Truffle Mushroom Pizza (Pizzas) Champignons sauvages rôtis, crème à l'ail, mozzarella, huile de truffe blanche.	\$19.00
Carne Pizza Saucisse maison à la fenouil, bacon pancetta, sopressata, saucisson prosciutto, mozzarella, basilic frais.	\$21.00
Burnt Pepperoni Pizza Spicy tomato sauce, red chillies, and mozzarella.	\$19.00
Margherita Pizza Mozzarella, tomato, fresh basil.	\$18.00
Prosciutto Pear Pizza Un lit de crème à l'ail rôti supporte des couches de taleggio fondant et de mozzarella. Sur le dessus, des tranches fine...	\$21.00
Prosciutto Sausage & Brussels Sprouts Pizza Roasted garlic, charred corn, shaved fingerling potato, white truffle oil.	\$19.00

Housemade Pasta

ITEM	PRICE
Butternut Squash Tortellacci Tortellacci au potimarron accompagnés d'une sauce au beurre noisette parsemée de sauge croustillante.	\$19.00
Amatriciana Rigatoni, guanciale, chili, pecorino.	\$22.00
Orecchiette Orecchiette accompagnées de saucisse au prosciutto, agrémentées de cresson de fontaine et relevées d'un soupçon de floco...	\$21.00
Gnocchi (Housemade Pasta) Gnocchis préparés sur place avec une sauce à la crème de truffe, garnis de sauge croustillante et de pancetta éclatante.	\$22.00
Baked Lasagna Strates de ricotta Bellwether, ragoût de viande savoureux et une touche de Parmesan fondant.	\$22.00
Squid Ink Linguine Linguine noir à l'encre de seiche agrémenté de langouste grillée, nappé d'une sauce crémeuse relevée, parsemé de fines t...	\$36.00
Chitarra Cacio e Pepe pecorino, black pepper, belper knolle cheese.	\$21.00

Entrées

ITEM	PRICE
Shaved Ribeye Sandwich Caramelized onions, peppadew peppers, fontina, garlic aioli, au jus.	\$22.00

ITEM	PRICE
Chicken Sandwich Tranches de poulet grillées, pancetta croustillante, mozzarella fumée, roquette fraîche et tomate juteuse, accompagnées...	\$15.00
Lobster Roll Morceaux de homard poché au citron, accompagnés de frisée croquante, vinaigrette au bacon, tranches de tomate fraîche et...	\$22.00
Brick Chicken Diavolo Servi avec des pommes de terre au parmesan bien croustillantes, une salade fraîche de roquette et tomates cerises, et le...	\$31.00
Tavern Burger Hook’s cheddar, grilled onion, smoked grain mustard, crispy kale, oven dried tomato, brioche bun, and served with Parmes...	\$16.00
Turkey Porchetta Club Avocat, bacon croustillant de pancetta, laitue Boston, tomate mûre sur vigne, accompagné d'une aïoli au serrano rôti, et...	\$16.00
Seared Tuna Sandwich Faux filet de thon grillé avec des tomates patrimoniales, oignons espagnols caramélisés, giardiniera épicée, vinaigrette...	\$19.00
Broiled Salmon Saumon grillé avec des lentilles infusées aux agrumes, accompagnées de carottes caramélisées et d'épinards sautés, le to...	\$36.00
Sides	

ITEM	PRICE
Sticky Parmesan Potatoes Pommes de terre nappées de parmesan généreusement râpé et parsemées de persil frais haché.	\$12.00
Charred Broccoli Shaved parmesan, charred lemon	\$12.00
Roasted Cauliflower Pepperoncini, toasted pine nuts, torn mint	\$12.00
Blistered Shishito Peppers Un festival de poivrons shishito grillés, soigneusement arrosés de jus de citron frais et saupoudrés de sel de mer pour...	\$12.00
Caramelized Brussels Sprouts Choux de Bruxelles caramélisés accompagnés de pancetta maison, assaisonnés avec une touche de sel marin.	\$12.00

Brunch	
---------------	--

ITEM	PRICE
Breakfast Calzone Une pâte feuilletée renfermant du cheddar Hook’s fondant, des œufs brouillés, des morceaux de saucisse de poulet succule...	\$21.00
Biscuits & Gravy Smoked brioche bread pudding, prosciutto sausage gravy.	\$15.00
Goat Cheese Omelet Omelette au fromage de chèvre remplie d'oignons caramélisés, poivrons rouges grillés, épinards sautés et pommes de terre...	\$16.00
Truffle Scrambled Eggs Œufs brouillés à la truffe accompagnés de champignons rôtis et servis avec une tartine de fromage de chèvre.	\$15.00
Avocado Toast Pain aux céréales garni d'avocat crémeux, agrémenté de rondelles de tomate ancienne, de radis pastèque croquants, et d'u...	\$15.00
Breakfast Skillet Racines de légumes rôties, épinards tendres, tomates cerises grillées, origan sicilien, burrata crémeuse et œuf au four.	\$18.00
Bacon Omelet House cured pancetta bacon, nordic cheddar, grilled green onion, sticky potatoes.	\$16.00
Egg Sandwich Toasted garlic brioche, scrambled eggs, pancetta cured bacon, sliced tomato, baby arugula, sticky potatoes.	\$16.00

Dessert

ITEM	PRICE
Tiramisu Garniture de meringue au chocolat et espresso, accompagnée de biscotti marbré.	\$12.00
Blood Orange Cheesecake Une croûte croquante de noix accueille un gâteau au fromage crémeux infusé d'orange sanguine, rehaussé de zestes d'agrum...	\$13.00
Bomboloni Bomboloni moelleux servis avec un trio savoureux: caramel infusé de whisky, chocolat-noisette velouté, et une confiture...	\$12.00
Sorbet With your choice of flavors: strawberry prosecco, mango peach, pineapple, or blueberry-lemon.	\$6.00
Daily Gelato Gelato du jour dans des saveurs variées comme caramel salé, double chocolat, tiramisu, pistache, beurre noisette et caca...	\$4.00

Drinks

ITEM	PRICE
Acqua Panna Water 500 ml bottle.	\$4.00
Pellegrino Water 500 ml bottle.	\$4.00
Acqua Panna Water (6-Pack) 500 ml bottle.	\$20.00
Pellegrino Water (6-Pack) 500 ml bottle.	\$20.00