



siena tavern

est. MXXIII

# Siena Tavern

Menu Prices — August 22, 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 →**

Popular Items

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

Antipasti

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

Soup & Salads

| ITEM                                                                                                                                                                                | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Minestrone Soup</div> <div>fregola, manchego toast</div>                                                                                                                       | \$12.00 |
| <div>Harvest Salad</div> <div>granny smith apple, butternut squash, pomegranate, candied hazelnuts, corn sprouts, spiced apple vinaigrette</div>                                    | \$15.00 |
| <div>Siena Chopped (Soup &amp; Salads)</div> <div>Feuilles de romaine et laitue iceberg accompagnées de cœurs d'artichaut et d'avocat crémeux. Complété par des tomates ce...</div> | \$17.00 |
| <div>Shaved Brussels Sprouts</div> <div>Choux de Bruxelles émincés accompagnés de parmesan, agrémentés d'amandes marcona grillées, le tout napé d'une vinaigrett...</div>           | \$13.00 |
| <div>Roasted Beets</div> <div>Fines tranches de fenouil se mêlent aux jeunes pousses d'épinards, accompagnées d'une vinaigrette aux noisettes et du fr...</div>                     | \$15.00 |

| ITEM                                                                                                                                                                                                     | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div><b>Tuscan Kale Caesar (Soup &amp; Salads)</b></div> <div>Oven-dried tomato, parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon Caesar dressing.</div>                                                      | <b>\$15.00</b> |
| Pizzas                                                                                                                                                                                                   |                |
| <div><b>Truffle Mushroom Pizza (Pizzas)</b></div> <div>Crème d'ail onctueuse, champignons sauvages rôtis et une touche d'huile de truffe blanche, le tout recouvert de mozzarel...</div>                 | <b>\$19.00</b> |
| <div><b>Carne Pizza</b></div> <div>Une pizza généreusement garnie de saucisse de fenouil artisanale, de sopressata piquante, de lardons de pancetta, et de...</div>                                      | <b>\$21.00</b> |
| <div><b>Prosciutto Sausage &amp; Brussels Sprouts Pizza</b></div> <div>Une pizza unique avec une saucisse de prosciutto et de tendres choux de Bruxelles, accompagnée d'ail rôti, de maïs grill...</div> | <b>\$19.00</b> |
| <div><b>Burnt Pepperoni Pizza</b></div> <div>Spicy tomato sauce, red chiles, mozzarella.</div>                                                                                                           | <b>\$19.00</b> |
| <div><b>Margherita Pizza</b></div> <div>Mozzarella, tomato, fresh basil.</div>                                                                                                                           | <b>\$18.00</b> |
| <div><b>Prosciutto Pear Pizza</b></div> <div>Roasted garlic cream, taleggio, mozzarella, baby arugula.</div>                                                                                             | <b>\$21.00</b> |
| Housemade Pasta                                                                                                                                                                                          |                |
| <div><b>Amatriciana</b></div> <div>Rigatoni accompagné de guanciale croustillant, relevé d'une touche de piment et adouci par du pecorino savoureux.</div>                                               | <b>\$22.00</b> |
| <div><b>Butternut Squash Tortellacci</b></div> <div>Pâtes tortellacci généreusement garnies de courge musquée, nappées d'un beurre noisette au parmesan et parsemées de feui...</div>                    | <b>\$19.00</b> |
| <div><b>Squid Ink Linguine (Housemade Pasta)</b></div> <div>Linguine à l'encre de seiche faite maison accompagnée d'une queue de homard grillée, nappée d'une sauce crémeuse et épïc...</div>            | <b>\$36.00</b> |
| <div><b>Gnocchi (Housemade Pasta)</b></div> <div>Truffle cream, fried sage, crispy pancetta.</div>                                                                                                       | <b>\$22.00</b> |
| <div><b>Chitarra "Cacio E Pepe"</b></div> <div>False</div>                                                                                                                                               | <b>\$21.00</b> |
| <div><b>Orecchiette (Housemade Pasta)</b></div> <div>De tendres orecchiette faites maison agrémentées de saucisse de prosciutto, relevées par une touche épicée de flocons d...</div>                    | <b>\$21.00</b> |
| <div><b>Spaghetti</b></div> <div>Faux.</div>                                                                                                                                                             | <b>\$29.00</b> |
| <div><b>Baked Lasagna</b></div> <div>Bellwether ricotta, meat ragu, parmesan.</div>                                                                                                                      | <b>\$22.00</b> |
| <div><b>Pappardelle</b></div> <div>Sauce bolognese, grated parmesan.</div>                                                                                                                               | <b>\$21.00</b> |
| Entrees                                                                                                                                                                                                  |                |
| <div><b>Braised Short Rib</b></div> <div>Spiced sweet potato puree, crispy potato tortino, Balsamic caramelized onions, fennel gremolata</div>                                                           | <b>\$45.00</b> |
| <div><b>Broiled Salmon</b></div> <div>Filet de saumon grillé servi avec des lentilles mijotées aux agrumes, accompagné de carottes caramélisées et d'épinards...</div>                                   | <b>\$36.00</b> |

| ITEM                                                                                                                                                                                        | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><div>Brick Chicken Diavolo (Entrees)</div><div>Faux filet de poulet croustillant accompagné de pommes de terre au parmesan, roquette fraîche, tomates cerises juteuses,...</div></div> | \$31.00 |
| <div><div>Double Cut Duroc Pork Chop</div><div>Chou de Bruxelles doré, purée de pommes de terre à l'ail, cidre de pomme.</div></div>                                                        | \$45.00 |
| Sides                                                                                                                                                                                       |         |
| <div><div>Sticky Parmesan Potatoes</div><div>Grated parmesan, chopped parsley.</div></div>                                                                                                  | \$12.00 |
| <div><div>Charred Broccoli</div><div>Brocoli grillé accompagné de copeaux de parmesan et d'une touche de citron grillé.</div></div>                                                         | \$12.00 |
| <div><div>Roasted Cauliflower</div><div>Chou-fleur rôti accompagné de pepperoncini, parsemé de pignons de pin grillés et de menthe fraîche déchirée.</div></div>                            | \$12.00 |
| <div><div>Blistered Shishito Peppers</div><div>Faux</div></div>                                                                                                                             | \$12.00 |
| <div><div>Caramelized Brussels Sprouts</div><div>House cured pancetta, sea salt.</div></div>                                                                                                | \$12.00 |
| Dessert                                                                                                                                                                                     |         |
| <div><div>Tiramisu</div><div>Chocolate, espresso meringue, and marble biscotti.</div></div>                                                                                                 | \$12.00 |
| <div><div>Blood Orange Cheesecake</div><div>Candied citrus, praline candy, walnut crust</div></div>                                                                                         | \$13.00 |
| <div><div>Bomboloni (Dessert)</div><div>De moelleux beignets italiens garnis d'un caramel subtilement parfumé au whiskey, d'une crème de chocolat aux noisettes,...</div></div>             | \$12.00 |
| <div><div>Sorbet</div><div>false</div></div>                                                                                                                                                | \$6.00  |
| <div><div>Daily Gelato</div><div>Une sélection alléchante de gelato, où chacun peut choisir son parfum préféré : caramel salé, double chocolat, tiramisu,...</div></div>                    | \$4.00  |
| Drinks                                                                                                                                                                                      |         |
| <div><div>Whites (Elsewhere)</div><div>Your choice of white wine by the bottle.</div></div>                                                                                                 | \$63.00 |
| <div><div>Whites (Italy)</div><div>Choisissez votre vin blanc préféré, servi à la bouteille, sélectionné parmi notre collection italienne.</div></div>                                      | \$56.00 |
| <div><div>Bubbles</div><div>false</div></div>                                                                                                                                               | \$85.00 |
| <div><div>Reds (Elsewhere)</div><div>faux</div></div>                                                                                                                                       | \$68.00 |
| <div><div>Red (Italy)</div><div>Your choice of red wine by the bottle.</div></div>                                                                                                          | \$57.00 |
| <div><div>500 mL Pellegrino</div></div>                                                                                                                                                     | \$4.00  |
| <div><div>500 mL Acqua Pana</div></div>                                                                                                                                                     | \$4.00  |

| ITEM                                                                                                                                                                                          | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><div>6 - Pack of 500 mL Pellegrino</div><div>false</div></div>                                                                                                                           | \$16.00 |
| <div><div>6 - Pack of 500 mL Acqua Pana</div><div>false</div></div>                                                                                                                           | \$16.00 |
| Popular Items                                                                                                                                                                                 |         |
| ITEM                                                                                                                                                                                          | PRICE   |
| <div><div>Siena Chopped</div><div>Romaine croquante et laitue iceberg se mêlent aux cœurs d’artichaut, avocat crémeux, tomates cerises juteuses, œuf dur,...</div></div>                      | \$17.00 |
| <div><div>Tuscan Kale Caesar</div><div>Oven-dried tomato, parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon caesar dressing.</div></div>                                                            | \$15.00 |
| <div><div>Brick Chicken Diavolo</div><div>Poulet Diavolo au four accompagné de pommes de terre au parmesan collantes, roquette fraîche, tomates cerises et citron...</div></div>              | \$31.00 |
| <div><div>Orecchiette</div><div>De tendres oreilles de pâtes associées à de savoureuses saucisses de prosciutto, rehaussées par la fraîcheur poivrée du...</div></div>                        | \$21.00 |
| <div><div>Grilled Octopus</div><div>Pommes de terre fingerling croustillantes, piments rouges, céleri, balsamique vieilli, ciboulette.</div></div>                                            | \$19.00 |
| <div><div>Coccoli</div><div>Crispy dough, stracchino cheese, prosciutto di Parma, truffle honey.</div></div>                                                                                  | \$18.00 |
| Antipasti                                                                                                                                                                                     |         |
| ITEM                                                                                                                                                                                          | PRICE   |
| <div><div>Coccoli (Antipasti)</div><div>Crispy dough, stracchino cheese, prosciutto di Parma, truffle honey.</div></div>                                                                      | \$18.00 |
| <div><div>Grilled Octopus (Antipasti)</div><div>Crispy fingerling potatoes, red chiles, celery, aged balsamic, chive.</div></div>                                                             | \$19.00 |
| <div><div>Wagyu Beef Meatball</div><div>Fausses boulettes de bœuf wagyu, enrobées d'une sauce tomate rôtie, accompagnées de ricotta de Bellwether et garnies de...</div></div>                | \$21.00 |
| <div><div>Burrata</div><div>Tomates confites et basilic parfumé à l'huile, rehaussés d'une touche de sel de mer.</div></div>                                                                  | \$19.00 |
| Soup & Salads                                                                                                                                                                                 |         |
| ITEM                                                                                                                                                                                          | PRICE   |
| <div><div>Harvest Salad</div><div>Tranches de pomme Granny Smith et morceaux de courge musquée s'harmonisent avec des éclats de grenade. Des noisettes car...</div></div>                     | \$15.00 |
| <div><div>Minestrone Soup</div><div>Fregola, manchego toast</div></div>                                                                                                                       | \$12.00 |
| <div><div>Siena Chopped (Soup &amp; Salads)</div><div>Un mélange vibrant de romaine et laitue iceberg rencontre des cœurs d'artichaut crémeux, de l'avocat onctueux et des tom...</div></div> | \$17.00 |
| <div><div>Shaved Brussels Sprouts</div><div>Fines tranches de choux de Bruxelles mélangées avec des amandes marcona grillées et un filet de vinaigrette au cabernet...</div></div>            | \$13.00 |
| <div><div>Roasted Beets</div><div>Tranches de fenouil, jeunes pousses d'épinards, vinaigrette aux noisettes, fromage de chèvre de LaClare Farms.</div></div>                                  | \$15.00 |
| <div><div>Tuscan Kale Caesar (Soup &amp; Salads)</div><div>Tomates séchées au four, parmesan, croûtons de focaccia au romarin, vinaigrette César citronnée.</div></div>                       | \$15.00 |

Pizzas

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

Housemade Pasta

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

Sandwiches & Plates

| ITEM                                                                                                                                                                     | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Shaved Ribeye Sandwich</div> <div>Fauxfilet tranché finement, accompagné d'oignons caramélisés et de poivrons peppadew, le tout fondu avec du fromage font...</div> | \$22.00 |
| <div>Tavern Burger</div> <div>Cheddar affiné de Hook, oignons grillés, moutarde de grains fumée, chou kale croustillant, tomate séchée au four, le tou...</div>          | \$16.00 |
| <div>Turkey Porchetta Club</div> <div>Fines tranches de dinde rôtie garnies de pancetta croustillante, laitue Boston croquante, tomate fraîchement cueillie et...</div>  | \$16.00 |
| <div>Chicken Sandwich</div> <div>Bacon croustillant de pancetta, mozzarella fumée, roquette fraîche, tranches de tomate, aioli au poivron piquillo, le to...</div>       | \$15.00 |

| ITEM                                                                                                                                                                                              | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Lobster Roll</div> <div>Citrus poached lobster, frisee, bacon vinaigrette, sliced tomato, herb mayo, toasted brioche.</div>                                                                  | \$22.00 |
| <div>Seared Tuna Sandwich</div> <div>Heirloom tomato, caramelized Spanish onion, giardiniera, hatch vinaigrette, kalamata olive, calabrian aioli.</div>                                           | \$19.00 |
| <div>Broiled Salmon</div> <div>Saumon rôti accompagné de lentilles braisées aux agrumes, carottes caramélisées et épinards sautés, enrobé d'un glaçage...</div>                                   | \$36.00 |
| <div>Brick Chicken Diavolo (Sandwiches &amp; Plates)</div> <div>Poulet Diavolo à la Brique: accompagné de pommes de terre au parmesan savoureuses, mêlées à de la roquette et des tomate...</div> | \$31.00 |

## Sides

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

## Dessert

| ITEM                                                                                                                                                       | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Tiramisu</div> <div>Fausse.</div>                                                                                                                     | \$12.00 |
| <div>Blood Orange Cheesecake</div> <div>Candied citrus, praline candy, walnut crust.</div>                                                                 | \$13.00 |
| <div>Bomboloni</div> <div>Whiskey-caramel, chocolate hazelnut, raspberry chianti. (Suggested Tip: Reheat in the microwave for 15 seconds prior to...</div> | \$12.00 |
| <div>Sorbet</div> <div>Offrez-vous votre saveur préférée : fraise-prosecco, mangue-pêche, ananas ou bleuet-citron.</div>                                   | \$6.00  |
| <div>Daily Gelato</div> <div>false</div>                                                                                                                   | \$6.00  |

## Drinks

| ITEM                                                                          | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Whites (Elsewhere)</div> <div>false</div>                                | \$63.00 |
| <div>Whites (Italy)</div> <div>Your choice of white wine by the bottle.</div> | \$56.00 |
| <div>Bubbles</div> <div>false</div>                                           | \$85.00 |
| <div>Reds (Elsewhere)</div> <div>faux</div>                                   | \$68.00 |

| ITEM                                                                | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><div>Red (Italy)</div><div>false</div></div>                   | \$57.00 |
| 500 mL Pellegrino                                                   | \$4.00  |
| 500 mL Acqua Pana                                                   | \$4.00  |
| 6 - Pack of 500 mL Pellegrino                                       | \$16.00 |
| <div><div>6 - Pack of 500 mL Acqua Pana</div><div>false</div></div> | \$16.00 |

### Popular Items

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

### Antipasti

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

### Soup & Salads

| ITEM                                                                                                                                                                                          | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><div>Harvest Salad</div><div>Tranches de pommes Granny Smith croustillantes, dés de courge musquée rôtis, grains de grenade juteux, noisettes caramél...</div></div>                     | \$15.00 |
| <div><div>Minestrone Soup</div><div>Un mélange de légumes de saison mijotés lentement dans un bouillon savoureux, rehaussés de fregola et accompagnés d'un t...</div></div>                   | \$12.00 |
| <div><div>Siena Chopped (Soup &amp; Salads)</div><div>Un mélange croquant de romaine et iceberg, agrémenté de cœurs d'artichauts et d'avocat crémeux. Des tomates cerises jute...</div></div> | \$17.00 |
| <div><div>Tuscan Kale Caesar (Soup &amp; Salads)</div><div>Oven-dried tomato, Parmesan, rosemary focaccia croutons, lemon caesar dressing.</div></div>                                        | \$15.00 |
| <div><div>Shaved Brussels Sprouts</div><div>Choux de Bruxelles finement émincés, garnis de copeaux de parmesan et d'amandes Marcona grillées, le tout arrosé d'une v...</div></div>           | \$13.00 |

| ITEM                                                                                                                                                                     | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Roasted Beets Salad</div> <div>Tranches de fenouil et jeunes pousses d'épinards accompagnent des betteraves rôties, rehaussées d'une vinaigrette noiset...</div>    | \$15.00 |
| Pizzas                                                                                                                                                                   |         |
| <div>Truffle Mushroom Pizza (Pizzas)</div> <div>Champignons sauvages rôtis, crème à l'ail, mozzarella, huile de truffe blanche.</div>                                    | \$19.00 |
| <div>Carne Pizza</div> <div>Saucisse maison à la fenouil, bacon pancetta, sopressata, saucisson prosciutto, mozzarella, basilic frais.</div>                             | \$21.00 |
| <div>Burnt Pepperoni Pizza</div> <div>Spicy tomato sauce, red chillies, and mozzarella.</div>                                                                            | \$19.00 |
| <div>Margherita Pizza</div> <div>Mozzarella, tomato, fresh basil.</div>                                                                                                  | \$18.00 |
| <div>Prosciutto Pear Pizza</div> <div>Un lit de crème à l'ail rôti supporte des couches de taleggio fondant et de mozzarella. Sur le dessus, des tranches fine...</div>  | \$21.00 |
| <div>Prosciutto Sausage &amp; Brussels Sprouts Pizza</div> <div>false</div>                                                                                              | \$19.00 |
| Housemade Pasta                                                                                                                                                          |         |
| <div>Butternut Squash Tortellacci</div> <div>Tortellacci au potimarron accompagnés d'une sauce au beurre noisette parsemée de sauge croustillante.</div>                 | \$19.00 |
| <div>Amatriciana</div> <div>Rigatoni, guanciale, chili, pecorino.</div>                                                                                                  | \$22.00 |
| <div>Orecchiette</div> <div>Orecchiette accompagnées de saucisse au prosciutto, agrémentées de cresson de fontaine et relevées d'un soupçon de floco...</div>            | \$21.00 |
| <div>Gnocchi (Housemade Pasta)</div> <div>Gnocchis préparés sur place avec une sauce à la crème de truffe, garnis de sauge croustillante et de pancetta éclatante.</div> | \$22.00 |
| <div>Baked Lasagna</div> <div>Strates de ricotta Bellwether, ragoût de viande savoureux et une touche de Parmesan fondant.</div>                                         | \$22.00 |
| <div>Squid Ink Linguine</div> <div>Linguine noir à l'encre de seiche agrémenté de langouste grillée, nappé d'une sauce crémeuse relevée, parsemé de fines t...</div>     | \$36.00 |
| <div>Chitarra Cacio e Pepe</div> <div>pecorino, black pepper, belper knolle cheese.</div>                                                                                | \$21.00 |
| Entrées                                                                                                                                                                  |         |
| <div>Shaved Ribeye Sandwich</div> <div>Caramelized onions, peppadew peppers, fontina, garlic aioli, au jus.</div>                                                        | \$22.00 |
| <div>Chicken Sandwich</div> <div>Tranches de poulet grillées, pancetta croustillante, mozzarella fumée, roquette fraîche et tomate juteuse, accompagnées...</div>        | \$15.00 |
| <div>Lobster Roll</div> <div>Morceaux de homard poché au citron, accompagnés de frisée croquante, vinaigrette au bacon, tranches de tomate fraîche et...</div>           | \$22.00 |
| <div>Brick Chicken Diavolo</div> <div>Servi avec des pommes de terre au parmesan bien croustillantes, une salade fraîche de roquette et tomates cerises, et le...</div>  | \$31.00 |

| ITEM                                                                                                                                                        | PRICE          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tavern Burger</b><br>Hook’s cheddar, grilled onion, smoked grain mustard, crispy kale, oven dried tomato, brioche bun, and served with Parmes...         | <b>\$16.00</b> |
| <b>Turkey Porchetta Club</b><br>Avocat, bacon croustillant de pancetta, laitue Boston, tomate mûre sur vigne, accompagné d'une aïoli au serrano rôti, et... | <b>\$16.00</b> |
| <b>Seared Tuna Sandwich</b><br>Faux filet de thon grillé avec des tomates patrimoniales, oignons espagnols caramélisés, giardiniera épicée, vinaigrette...  | <b>\$19.00</b> |
| <b>Broiled Salmon</b><br>Saumon grillé avec des lentilles infusées aux agrumes, accompagnées de carottes caramélisées et d'épinards sautés, le to...        | <b>\$36.00</b> |

Sides

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

Brunch

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

Dessert

| ITEM                                                                                              | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tiramisu</b><br>Garniture de meringue au chocolat et espresso, accompagnée de biscotti marbré. | <b>\$12.00</b> |

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

Drinks

| ITEM                                                                   | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Acqua Panna Water</b></div> <div>false</div>                   | \$4.00  |
| <div><b>Pellegrino Water</b></div> <div>false</div>                    | \$4.00  |
| <div><b>Acqua Panna Water (6-Pack)</b></div> <div>500 ml bottle.</div> | \$20.00 |
| <div><b>Pellegrino Water (6-Pack)</b></div> <div>500 ml bottle.</div>  | \$20.00 |