

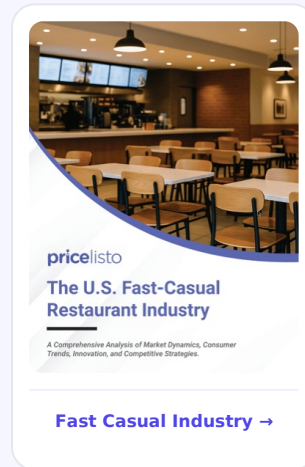


Sorellina

Sorellina

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Romaine Feuilles de romaine croquantes nappées d'une sauce César classique, parsemées de parmigiano, de savoureuses anchois blan...	\$17.00
Arugula Feuilles d'arugula agrémentées de pignons de pin croquants, parsemées de Parmigiano Reggiano, le tout légèrement nappé d...	\$19.00
Tuna Morue jaune, découpée à la main, crue, de qualité sushi, accompagnée d'une aioli à la mostarda épicée et de vinaigre au...	\$23.00
Polpo Grilled octopus, squid ink couscous, cherry peppers, fennel.	\$25.00
Burrata local heirloom tomatoes, aged balsamic, basil pesto, grissini	\$26.00

Pastas

ITEM	PRICE
Fazzoletti Veau tendre mijoté au marsala, agrémenté de champignons morilles et d'herbes fraîches du jardin.	\$39.00
Ravioli Fines pâtes farcies de ricotta, accompagnées de tomates sungold marinées, une touche de Parmigiano, et une feuille de ba...	\$37.00
Risotto Maïs tendre de Géorgie, girolles dorées, beurre de truffe noire.	\$41.00
Gnocchi De tendres boulettes de pommes de terre accompagnées de chair de homard du Maine dans une sauce au beurre du Vermont.	\$33.00
Maccheroncelli Feather Brook Farms beef meatballs, Montepulciano sauce, Parmigiano.	\$40.00

Entrees

ITEM	PRICE
Ribeye (14 oz.) Faux filet de 14 oz vieilli 60 jours, accompagné de tomates patrimoniales, de gorgonzola des montagnes parsemé de radis...	\$68.00
Salmon Courge honeynut, jeunes betteraves, choux de Bruxelles, romanesco, figue.	\$48.00
Filet Mignon (8 oz.) Filet mignon de 8 oz accompagné de champignons beech, purée de pommes de terre onctueuse, nappé d'une sauce montepulcian...	\$55.00
Chicken game hen, leg confit, vegetable assaggio, whipped potatoes.	\$34.00
Veal Milanese Bone-in chop, soft polenta, oven cured tomatoes and Parmigiano.	\$52.00
Halibut Faux filet de flétan accompagné de maïs frais de Géorgie et de succulente chair de homard du Maine. Rehaussé d'une point...	\$45.00

Sides

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe Faux false.	\$15.00

ITEM	PRICE
Sweet Corn Une combinaison de crème fraîche onctueuse et de ricotta salata légèrement salée, parsemée de feuilles de basilic fraîch...	\$12.00
Truffle Fries Frites croustillantes parsemées de Parmigiano et agrémentées de ciboulette fraîche.	\$14.00
Whipped Idaho Potatoes Vermont butter.	\$8.00
Corn Polenta Polenta crémeuse à base de maïs, incorporée de mascarpone onctueux et rehaussée de parmigiano râpé.	\$10.00

Desserts

ITEM	PRICE
Cioccolato Fondant au chocolat délicieusement fondant, accompagné d'une crème anglaise à la vanille et nappé de sauce au chocolat.	\$16.00