★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Soya e Pomodoro

Soya e Pomodoro

Menu Prices — October 24, 2026

Soya e Pomodoro menu with prices in United States, updated October 2019:
94 items across 11 categories, prices from $5.00 to $29.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Soya e Pomodoro Menu with Prices (United States)

Soya e Pomodoro menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 11 categories, prices from $5.00 to $29.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/soya-e-pomodoro

Menu categories: Picked For You · Appetizers · Salads · Panini · Sides · Primi Piatti · Secondi Piatti · Dolci · Antipasti · Insalate · Pasta Fresca

Picked For You

ITEM	PRICE
Melinda Panini Poulet pané avec mozzarella fondante, tomates juteuses, et roquette poivrée dans un panini.	**$13.75**
Melanzane alla Parmigiana Couches d'aubergines au four, mozzarella fraîche, fromage parmesan et sauce tomate. Accompagné d'une petite salade de la...	**$15.75**
Pappardelle alla Giulio Pappardelle larges et fraîches accompagnées de crevettes sautées et de roquette, le tout nappé d'une sauce tomate fraîch...	**$16.00**
Ravioli Raviolis faits maison, garnis de ricotta et d'épinards, nappés d'une sauce crémeuse aux noix. Accompagnés d'une petite s...	**$16.75**
Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi faits maison, mêlés à des tomates juteuses, de la mozzarella fraîche et du basilic parfumé. Accompagné d'une pet...	**$14.75**

Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetarian Soup Soup of the day.	**$6.00**
Bruschetta Du pain grillé garni de tomates fraîches, de basilic et d'huile d'olive extra vierge.	**$7.75**
Pia Tranches d'aubergine légèrement panées, nappées de sauce tomate maison et de fromage fondant.	**$8.75**
Antipasto di Luca Charcuterie fine comprenant du salami importé, du prosciutto di Parma, de la mortadelle, accompagnés de mozzarella fraîc...	**$14.75**
Formaggi e Olive Une sélection variée de fromages italiens importés accompagnée d'olives savoureuses.	**$14.75**
Antipasto Vegetariano Un assortiment de légumes de saison marinés accompagné de mozzarella fraîche.	**$12.75**
Carpaccio Di Tonno Fines tranches de thon garnies de roquette, fenouil, olives kalamata et oranges.	**$13.75**
Carpaccio Di Manzo ai Carciofi Tranches fines de bœuf garnies de roquette, Parmigiano râpé et artichauts.	**$13.75**

Salads

ITEM	PRICE
House Salad Feuilles vertes variées, tomates fraîches et carottes, le tout nappé d'une vinaigrette balsamique.	**$6.00**
Giacomino Salad Arugula fraîche, fenouil, olives et fromage pecorino, le tout enrobé d'une vinaigrette au citron.	**$12.75**
Giacomino Salad (Salads) Feuilles de roquette, tranches de fenouil, olives savoureuses et fromage pecorino, agrémentés d'une vinaigrette citronné...	**$12.75**

ITEM	PRICE
Olympos Salad Un mélange de jeunes pousses, tomates juteuses, fromage feta, oignons marinés, poivrons rouges et olives noires.	**$12.75**
Spinaci Salad Poires croquantes, pousses d'épinards, noix croquantes, fromage de chèvre et un filet de miel, le tout relevé par une vi...	**$12.50**
Caprese Salad Mozzarella fraîche, tomates juteuses, filet d'huile d'olive extra vierge, accompagné de feuilles de basilic.	**$12.75**
Sam's Flambe Shrimp Flambe in a brandy and orange sauce over mixed greens.	**$15.75**
Milanese Un lit de verdure fraîche accompagne une escalope de poulet croustillante, rehaussée de cœurs de palmier et d'une sauce...	**$15.75**
Nicole Salad Saumon grillé à la sauce soja, accompagné de légumes verts, pommes de terre, tomates mûres et olives, le tout nappé de n...	**$16.75**
Chicken Eleonora Salad Poivrons rôtis, champignons, olives noires, jeunes pousses et œuf dur.	**$14.75**
Nikos Salad Salade de pâtes refroidies avec des morceaux de poulet grillé, feta émiettée, poivrons croquants, tomates juteuses, et o...	**$15.75**
Insalata di Filetto Salad Tranches de filet mignon marinées au balsamique, posées sur un lit de jeunes feuilles de salade, agrémentées de tomates...	**$15.75**

Panini

ITEM	PRICE
Bobby's Panini Un burger au soja accompagné de jeunes pousses d'épinards, de rondelles de tomate fraîche et de mozzarella fondante.	**$11.50**
Melinda Panini (Panini) Un généreux panini garni d'escalopes de poulet panées, de mozzarella fraîche, de tomates juteuses et de roquette poivrée...	**$13.75**
Donatto Panini Épinards, mozzarella fraîche, tomates, et tartinade d'olives noires enveloppés dans un panini croustillant.	**$11.50**
Pollo Peppe Panini Faux-filet de poulet grillé accompagné de laitue croquante, tomate fraîche et mayonnaise onctueuse, le tout niché dans u...	**$12.75**
Pollo Peppe Panini (Panini) Fauxfilet de poulet grillé, feuilles de laitue croquantes, tranches de tomate juteuse et mayonnaise onctueuse.	**$12.75**
Giulietta e Romeo Panini Prosciutto di parma, mozzarella fraîche et huile d'olive extra vierge.	**$12.75**
Festa Panini Slice beef, smoked mozzarella, fresh lemon arugula salad, and mayo.	**$13.75**
Olivia Panini Thon, olives Kalamata, verdure mélangées, et tomate fraîche.	**$12.75**
Lello Panini Tranches d’aubergine cuites au four accompagnées de mozzarella fondante, nappées de sauce tomate onctueuse et garnies de...	**$11.75**
Precious Panini Poitrine de poulet grillée, poivrons rôtis et mozzarella fumée fondue.	**$12.75**
Maria Panini Mortadelle, fromage pecorino, tomate, et un filet d'huile d'olive extra vierge.	**$12.75**

Sides

ITEM	PRICE

Roasted Potatoes **$5.00**

Pasta al Pomodora **$5.00**
Sous une douche de tomates juteuses, les pâtes al dente rencontrent une sauce mijotée avec soin, mêlant échalotes fines...

Sauteed Spinach **$5.00**
Épinards sautés à la perfection dans une poêle avec une touche d'ail émincé et un filet d'huile d'olive extra vierge. Su...

Primi Piatti

ITEM	PRICE
Penne alla Crudaiola Tomates frais marinés à l'huile d'olive extra vierge, pesto de basilic et mozzarella fraîche, accompagnent ce plat de pe...	**$14.75**
Rigatoni Silvana Rigatoni généreusement mélangé à des dés d'aubergine, de la mozzarella fondante et de la ricotta crémeuse, tout cela enr...	**$14.75**
Lasagna Classica alla Bolognese Accompagnée d'une petite salade maison.	**$16.75**
Gnocchi alla Sorrentina (Primi Piatti) Gnocchi faits maison accompagnés de tomates fraîches, mozzarella fondante et basilic parfumé. Vient avec une petite sala...	**$16.75**
Tortellini Arianna Pâtes fraîches en forme d'anneaux garnies de ricotta et d'épinards, nappées de votre choix de sauce tomate-basilic ou sa...	**$15.75**
Fusillo fresco Affumicato Fusilli fait maison, accompagné de roquette sautée, champignons et mozzarella fumée, le tout nappé d'une sauce tomate fr...	**$15.75**
Ravioli (Primi Piatti) Des raviolis maison garnis de ricotta et d'épinards, nappés d'une onctueuse sauce aux noix. Accompagné d'une petite sala...	**$16.75**
Bolognese alla Rosanna Un copieux ragoût de viande maison accompagne des penne. Accompagné d'une petite salade de la maison.	**$16.75**
Pappardelle alla Giulio (Primi Piatti) Pâtes pappardelle fraîches, accompagnées de crevettes sautées et de roquette, le tout enrobé d'une sauce aux tomates fra...	**$16.75**
Fazzoletti di Pere e Formaggio Pâtes fraîches garnies de fromage taleggio et de poires juteuses, nappées d'une sauce crémeuse à la ricotta et aux creve...	**$16.75**
Orecchiette Al pesto di pomodoro e Tarallo Orecchiette fraîches servies avec un pesto de tomates sautées, parsemées de miettes de Tarallo et de fromage Ricotta.	**$15.75**

Secondi Piatti

ITEM	PRICE
Melanzane alla Parmigiana (Secondi Piatti) Tranches d'aubergines cuites au four, alternées avec de la mozzarella fraîche, du fromage parmesan et une sauce tomate s...	**$15.75**
Milanese di Thomas Escalope de poulet panée, accompagnée d'une salade fraîche composée d'épinards et de tomates. Accompagné d'une petite sa...	**$17.75**
Bistecca alla Pizzaiola Faux filet de New York poêlé accompagné d'origan et de tomates fraîches, accompagné de pommes de terre rôties. Accompagn...	**$17.75**
Saltimbocca di Pollo Poitrine de poulet recouverte de prosciutto et mozzarella fumée, accompagnée de pommes de terre rôties et légumes variés...	**$17.75**
Pollo ai Funghi Fines tranches de poulet accompagnées de champignons sauvages sautés dans un vin blanc aromatique, servies avec des pomm...	**$17.75**
Salmone Teriyaki Filet de saumon poêlé nappé d'une sauce teriyaki, accompagné de courgettes et pommes de terre rôties. Accompagné d'une p...	**$18.75**
Orato al pomodoro e timo Filet de dorade méditerranéenne poêlé, nappé d'une sauce tomate et thym. Accompagné de pommes de terre rôties et de légu...	**$19.75**

ITEM	PRICE
Merluzzo alla Genovese Sauteed fillet of codfish, topped with Kalamata olives, caramelized onions, roasted potato, and vegetables. Served with...	**$16.75**

Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisu Biscuits à la cuillère trempés dans un mélange d'espresso, accompagnés d'une crème au mascarpone.	**$8.00**
Torta Caprese Gâteau moelleux au chocolat noir et aux amandes, sans farine, servi sur une onctueuse crème à la vanille.	**$8.00**
Cannolo Siciliano Un tube de pâte croustillante renfermant une mélange de ricotta douce ponctuée de pépites de chocolat.	**$8.00**
Pannacotta Crème légère à la vanille, rehaussée d'un nappage de caramel onctueux.	**$8.00**

Picked For You

ITEM	PRICE
Bigolo Alla Bolognese Des pâtes Bigolo fraîches servies avec un ragù maison à base de bœuf haché sirloin.	**$17.00**
Fazzoletti Di Formaggio E Pera Pâtes garnies de poire fraîche et de fromage, accompagnées de crevettes sautées nappées d'une sauce à la ricotta crémeus...	**$18.00**
Melenzane alla Parmigiana Tranches d’aubergines rôties, nappées de sauce tomate, garnies de mozzarella fondante, le tout saupoudré délicatement de...	**$16.00**
Pappardelle Con Gamberi E Pistacchio Fettuccine large et plate avec crevettes nappées d'une sauce aux pistaches, accompagnées de tomates rôties.	**$19.00**
Insalata di Gamberi Tropicale Un mélange de verdure fraîche complété par des crevettes sautées, avocat crémeux, mangue juteuse et cœur de palmier, le...	**$15.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Classica Faux	**$9.00**
Tavoliere di Formaggi ed Olive Assortiment de fromages italiens accompagnés d'olives vertes.	**$15.00**
Antipasto Affettato Assiette de charcuterie comprenant du prosciutto de Parma, sopressata et mortadelle, accompagnée de mozzarella fraîche e...	**$16.00**
Antipasto Affettato (Antipasti) Prosciutto di Parma, sopressata, mortadella, mozzarella and kalamata olives.	**$16.00**
Melenzane alla Parmigiana (Antipasti) Baked layer of eggplant, mozzarella, tomato and Parmigiano.	**$16.00**
Provola Arreganata Mozzarella fumée fraîche servie tiède avec des tomates fraîches, une touche d'origan et une pincée d'huile d'olive extra...	**$14.00**

Insalate

ITEM	PRICE

Insalata Di Spinaci E Pere **$13.00**
Feuilles de jeunes épinards agrémentées de poires juteuses, noix croquantes et fromage de chèvre, le tout arrosé d'une v...

Insalata Rucola E Pecorino **$14.00**
Feuilles de roquette fraîches, accompagnées de fenouil croquant, segments d'oranges juteux, et copeaux de fromage pecori...

Insalata di Gamberi Tropicale (Insalate) **$15.00**
Un lit de verdure croquante accueille des crevettes sautées, allié à la douceur de l'avocat, du cœur de palmier et de la...

Insalata Caprese **$13.00**
Mozzarella fraîche, tomates mûres, feuilles de basilic parfumées, arrosées d'une touche d'huile d'olive extra vierge.

Insalata Di Kale **$14.00**
Jeunes pousses de kale biologique accompagnées de mangue, tomate fraîche, cœur de palmier et artichauts, le tout arrosé...

Pasta Fresca

ITEM	PRICE
Mezzi Paccheri al Sapore di Mare Pâtes mezzi paccheri agrémentées d'une sauce ragoût de poisson du jour et tomates rôties. Ce plat combine la texture gén...	**$19.00**
Bigolo Alla Bolognese (Pasta Fresca) Spaghetti Bigolo frais accompagné d'un ragoût maison à base de bœuf haché de surlonge.	**$17.00**
Pappardelle Con Gamberi E Pistacchio (Pasta Fresca) Pâtes larges accompagnées de crevettes et nappées d'une sauce au pistache, le tout parsemé de tomates rôties.	**$19.00**
Ravioli Ai Funghi Porcini Fresh ravioli stuffed with porcini mushrooms in a walnut sauce.	**$17.00**
Ravioli Ai Funghi Porcini (Pasta Fresca) Fresh ravioli stuffed with porcini mushrooms in a walnut sauce.	**$17.00**
Fazzoletti Di Formaggio E Pera (Pasta Fresca) Pâtes fraîches garnies de poire et fromage, accompagnées de tendres crevettes sautées, nappées d'une onctueuse sauce à l...	**$18.00**
Scialatielli Vongole E Bottarga Scialatielli fraîchement préparés, accompagnés de palourdes, céleri croquant, tomates cerises juteuses et bottarga.	**$19.00**

Secondi Piatti

ITEM	PRICE
Filetto Alla Provola Médaillon de filet mignon poêlé, accompagné de mozzarella fumée fondante, épinards sautés et purée de pommes de terre ma...	**$29.00**
Platessa Al Pistacchio Faux-filet de plie au four, enrichi de pistaches et safran, accompagné de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive ext...	**$23.00**

Sides

ITEM	PRICE
Mashed Potatoes	**$5.00**
Spinach	**$5.00**
Roasted Potato	**$5.00**

Dolci

ITEM	PRICE
Tiramisu Biscotti imbibés d'espresso recouverts de crème au mascarpone.	**$8.00**

ITEM	PRICE
Torta Caprese Gâteau au chocolat noir et aux amandes, sans farine, servi tiède, accompagné d'une onctueuse crème à la vanille.	**$8.00**
Cannolo Siciliano Pastry dough filled with sweet ricotta cheese and chocolate chips.	**$8.00**
Panna Cotta Un doux mélange de crème parfumée à la vanille et de flan au caramel, offrant une expérience onctueuse et sucrée.	**$8.00**