

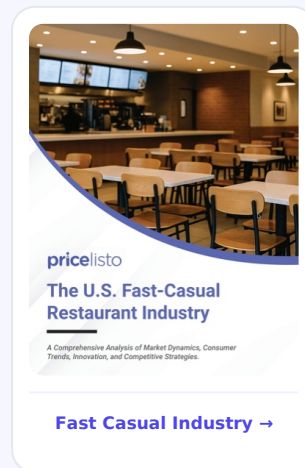


Soya e Pomodoro

Soya e Pomodoro

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 false	\$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
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

ITEM	PRICE
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 crouillant.	\$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 Poirtrine 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 Sous une douche de tomates juteuses, les pâtes al dente rencontrent une sauce mijotée avec soin, mêlant échalotes fines...	\$5.00
Sauteed Spinach Épinards sautés à la perfection dans une poêle avec une touche d'ail émincé et un filet d'huile d'olive extra vierge. Su...	\$5.00

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
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 Feuilles de jeunes épinards agrémentées de poires juteuses, noix croquantes et fromage de chèvre, le tout arrosé d'une v...	\$13.00
Insalata Rucola E Pecorino Feuilles de roquette fraîches, accompagnées de fenouil croquant, segments d'oranges juteux, et copeaux de fromage pecori...	\$14.00
Insalata di Gamberi Tropicale (Insalate) Un lit de verdure croquante accueille des crevettes sautées, allié à la douceur de l'avocat, du cœur de palmier et de la...	\$15.00
Insalata Caprese Mozzarella fraîche, tomates mûres, feuilles de basilic parfumées, arrosées d'une touche d'huile d'olive extra vierge.	\$13.00

ITEM	PRICE
Insalata Di Kale Jeunes pousses de kale biologique accompagnées de mangue, tomate fraîche, cœur de palmier et artichauts, le tout arrosé...	\$14.00
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 Médailon 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 false	\$5.00
Spinach false	\$5.00
Roasted Potato false	\$5.00
Dolci	
ITEM	PRICE
Tiramisu Biscotti imbibés d'espresso recouverts de crème au mascarpone.	\$8.00
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

\$8.00

Un doux mélange de crème parfumée à la vanille et de flan au caramel, offrant une expérience onctueuse et sucrée.