

pricelisto

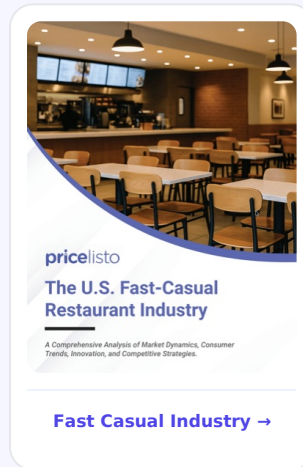
TAVOLINO

RISTORANTE ITALIANO

Tavolino Ristorante

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti Freddi	
Item	Price
Antipasto Misto (2 cheese option) Charcuterie de viandes séchées accompagnée de poivrons rouges rôtis, aubergines savoureuses, olives marinées, champignon...	\$21.00
Antipasto Misto (3 cheese option) assorted cured meats, roasted bell pepper, eggplant, olives, mushroom & artichoke (gluten-free)	\$23.00
Antipasto Misto (4 cheese option) assorted cured meats, roasted bell pepper, eggplant, olives, mushroom & artichoke (gluten-free)	\$25.00
Artisan Cheese Board (3 cheese) Trois fromages choisis avec soin, accompagnés de miel délicat et de confiture de vin Barbera. Servi avec des noix croqua...	\$14.00
Artisan Cheese Board (5 cheese) Un assortiment de cinq fromages soigneusement sélectionnés, accompagné de miel, d'une confiture de vin Barbera, et de no...	\$18.00
Artisan Cheese Board (7 cheese) Un assortiment de sept fromages artisanaux, accompagné de miel, de confiture de vin Barbera, de noix croquantes et de fo...	\$22.00
Artisan Cheese Board (Gluten Free) Une sélection raffinée de fromages artisans, accompagnée de miel délicat, de confiture de vin Barbera et de noix croquan...	\$14.00
Bruschetta Burrata e Carciofini grilled foccacia, creamy mozzarella, artichoke, capers, prosciutto & lemon aioli	\$13.00
Bruschetta Pomodoro Pain focaccia grillé garni de tomates juteuses, basilic frais et une touche d'ail.	\$10.00
Burrata Mozzarella onctueuse accompagnée de roquette poivrée, fèves fraîches, piment calabrais, crostini croquants et un filet d...	\$14.00
Caprese Burrata Une douceur de mozzarella fondante se mêle à des tomates juteuses, fraîches et vibrantes, agrémentées de basilic parfumé...	\$13.00
Carciofi alla Griglia grilled whole artichoke with lemon aioli & spring mix	\$14.00
Carpaccio di Manzo thin sliced beef, arugula, shaved parmesan & truffle oil (gluten-free)	\$15.00
Polipo alla Griglia Tentacules d'octopus grillés accompagnés de pommes de terre fingerling refroidies, branches de céleri croquantes, olives...	\$14.00
Prosciutto e Melone Tranches de prosciutto généreusement posées sur un lit de melon de Toscane aux notes sucrées, accompagnées de roquette f...	\$12.00

Antipasti Caldi	
Item	Price
Carciofi alla Griglia (Antipasti Caldi) Artichaut entier grillé accompagné d'une sauce citronnée à l'ail et servi sur un lit de jeunes pousses.	\$14.00
Cavoletti di Brussel Choux de Bruxelles rôtis au feu de bois, salami épicé, piments calabrais et réduction de balsamique (sans gluten).	\$12.00
Frittura fried calamari, lemon aioli & spicy arrabbiata sauce	\$14.00
Parmigiana di Zucchine Des tranches de courgettes empilées avec de la mozzarella fumée, du parmesan râpé, du basilic frais et nappées de sauce...	\$13.00
Polipo alla Griglia (Antipasti Caldi) Charbon de bois pour le tendre poulpe, accompagné de pommes de terre fingerling rafraîchies, de branches de céleri croqu...	\$14.00

INSALATA

ITEM	PRICE
Arugula e Parma Feuilles d'arugula, endive rouge croquante, champignons crimini émincés, copeaux de parmesan, le tout agrémenté d'une vi...	\$12.00
Barbabietole roasted red & gold beets, sweet red onion, crostini, ricotta & balsamic vinaigrette (can be prepared gluten free)	\$13.00
Insalata di Panzanella baby mixed greens, red onion, tomato, kalamata olives, artichoke heart, crostini with goat cheese & balsamic vinaigrette	\$12.00
Insalata di Pollo Un mélange croquant de romaine et radicchio accompagne du poulet effiloché tendre. Des canneberges séchées ajoutent une...	\$15.00
Mista Un mélange frais de jeunes pousses accompagné de tomates juteuses, le tout arrosé d'une vinaigrette balsamique. (sans gl...	\$9.00
Tivolino Un trio de romaine croquante, radicchio coloré, et croûtons à l'ail, nappé de parmesan fraîchement râpé et d'une vinaigr...	\$10.00

PRIMI

ITEM	PRICE
Lasagna al Forno Fines couches de pâtes alternent avec un ragoût de bœuf savoureux, nappé de béchamel onctueuse. La mozzarella fondante e...	\$17.00
Melanzane alla Parmigiana layers of eggplant, mozzarella & tomato sauce	\$16.00
Orecchiette alla Barese Pâtes orecchiette avec de la saucisse épicée, brocoli croquant, relevé avec des flocons de piment, le tout nappé d'une s...	\$17.00
Penne ai Funghi Pâtes penne mêlées à des champignons portobello, crimini et porcini, accompagnées d'épinards frais et nappées d'une sauc...	\$17.00
Penne alla Boscaiola Pâtes penne accompagnées de saucisse italienne, champignons et une onctueuse sauce à la crème de tomates. Disponible éga...	\$19.00
Ravioli al Caprino red beet infused pasta filled with goat cheese, thyme, sage, brown butter & tomato sauce	\$16.00
Ravioli di Zucca butternut squash filled ravioli, parmesan, sage & brown butter	\$16.00
Spaghetti ai Frutti di Mare Spaghetti aux fruits de mer, où les pâtes chitarra côtoient le calamar, les petites pétoncles, les crevettes et le saumo...	\$22.00
Spaghetti al Pomodoro Spaghetti cuit à la perfection, rehaussé de basilic frais et d'ail, nappé d'une sauce tomate maison subtilement infusée...	\$15.00
Tagliatelle alla Bolognese Tagliatelle fraîche nappées d'un ragoût de viande mijoté à la bolognaise (possibilité sans gluten).	\$17.00
Tjarin al Nero di Seppia Fausse linguine tire sur le noir grâce à l'encre de seiche. Des crevettes juteuses, des tomates cerises juteuses, et une...	\$22.00
Tortelloni tortelloni filled with spinach & ricotta, garlic, basil & tomato sauce	\$16.00

WOOD-FIRED PIZZA OVEN

ITEM	PRICE
Burrata e Pomodorini Mozzarella onctueuse, tomates cerises juteuses, rehaussées d'origan parfumé et de basilic frais.	\$16.00

ITEM	PRICE
Classic Cheese Pizza Fromage mozzarella fraîchement râpé qui fond parfaitement sur une base de sauce tomate veloutée, cuite sur une pâte arti...	\$12.00
Margherita Mozzarella fraîche, basilic et sauce tomate	\$13.00
Pepperoni Pizza shredded mozzarella and pepperoni	\$15.00
Pizza Prosciutto prosciutto, mozzarella, arugula & truffle oil	\$17.00
Pizza Salciccia Mozzarella fraîche, saucisse émietlée, oignon rouge caramélisé, champignons et sauce tomate.	\$16.00
Salamino Piccante Salami italien piquant, mozzarella fondante, parmesan aromatique et sauce tomate riche.	\$16.00
Spek e Funghi Une harmonie de speck savoureux et champignons terreux, accompagné de mozzarella fondante. Une touche de basilic frais e...	\$15.00

WOOD-FIRED ROTISSERIE

ITEM	PRICE
Pollo alla Spiedo Poulet rôti au feu de bois, parfumé au romarin, accompagné de pommes de terre nouvelles et d'épinards frais. Gluten-free...	\$25.00
Porchetta di Maiale wood-fired rotisserie pork loin, garlic, rosemary, new potatoes & spinach (gluten-free)	\$28.00

SECONDI

ITEM	PRICE
Bistecca alla Tagliata Un faux-filet de 10 oz grillé, accompagné d'une roquette poivrée, de tranches de tomate fraîche et de fromage gorgonzola...	\$24.00
Branzino Grigliato Branzino entier grillé accompagné de brocolini croquants, rehaussé d'une sauce au citron et câpres au vin blanc. Sans g...	\$35.00
Costine di Manzo al Barbera di Paolo Côtes de bœuf braisées au Barbera, accompagnées de brocolini à l'ail, gnocchi croustillants et cipollinis.	\$26.00
Milanese veal rack chop, pounded & breaded, sage, lemon, arugula, tomato & shaved parmesan	\$36.00
Salmone alla Griglia grilled salmon, cipollini, carrot, zuchini, bell pepper & lemon caper olive oil (gluten-free)	\$29.00
Veal Piccata De tendres médaillons de veau enveloppés de prosciutto sont nappés d'une sauce au vin blanc parfumée au citron et aux câ...	\$30.00
Veal Saltimbocca Tendres médaillons de veau enveloppés de prosciutto et parfumés à la sauge, servis avec des galettes de semoule dorées....	\$30.00

SIDES

ITEM	PRICE
Balsamic Glazed Cipollini De tendres oignons cipollini sont caramélisés lentement pour en faire ressortir la douceur naturelle, puis nappés d'une...	\$6.00
Garlic Broccolini Salutations de brocolini tendre légèrement sauté à l'ail frais. Ce plat simple apporte une touche de croquant et un sou...	\$6.00

ITEM	PRICE
House-cut french fries, sea salt and truffle oil	\$6.00
Roasted Red Potatoes	\$6.00
false	
Sauteed Baby Spinach and Garlic	\$6.00
Les tendres pousses d'épinards sont sautées à la perfection avec de l'ail émincé, libérant des arômes alléchants et une...	
Sauteed Seasonal Vegetables	\$6.00
false	
Truffle Fries	\$6.00
served with lemon aioli and drizzled with truffle oil	

DOLCI

ITEM	PRICE
Bonet	\$9.00
rich chocolate custard with amaretti cookie, whipped cream & caramel sauce	
Creme Caramel	\$9.00
Un custard à la vanille sans farine nappé d'une sauce caramel.	
Tiramisu	\$9.00
Biscuit à la cuillère et mascarpone, saupoudré de poudre de cacao et couronné de crème fouettée.	

DINE AT HOME SPECIALS

ITEM	PRICE
Date-Night at Home	\$25.00
Découverte des saveurs avec une salade croquante Tavolino, accompagnée du choix d'une pizza artisanale parmi notre sélec...	
Home Chef	\$25.00
Une demi-livre de pâtes fraîches, tagliatelle ou tagliolini, accompagnée d'un demi-litre de sauce au choix. Optez pour l...	
Pizza Night	\$60.00
Ideal for two to four people. Includes two (2) pizzas, one (1) tavolino salad, and two (2) orders of bruschetta pomodoro...	