★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Tavolino Ristorante

Tavolino Ristorante

Menu Prices — October 24, 2026

Tavolino Ristorante menu with prices in United States, updated October 2021: 68 items across 10 categories, prices from $6.00 to $60.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Tavolino Ristorante Menu with Prices (United States)

Tavolino Ristorante menu with prices in United States, updated October 2021: 68 items across 10 categories, prices from $6.00 to $60.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/tavolino-ristorante

Menu categories: ANTIPASTI FREDDI · ANTIPASTI CALDI · INSALATA · PRIMI · WOOD-FIRED PIZZA OVEN · WOOD-FIRED ROTISSERIE · SECONDI · SIDES · DOLCI · DINE AT HOME SPECIALS

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**

ITEM	PRICE
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**
Tavolino 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**
Tajarin 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**

ITEM	PRICE
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**
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 émiettée, 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 broccolini 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 broccolini 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 broccolini tendre légèrement sauté à l'ail frais. Ce plat simple apporte une touche de croquant et un sou...	**$6.00**
House-cut french fries, sea salt and truffle oil	**$6.00**
Roasted Red Potatoes	**$6.00**
Sauteed Baby Spinach and Garlic Les tendres pousses d'épinards sont sautées à la perfection avec de l'ail émincé, libérant des arômes alléchants et une...	**$6.00**
Sauteed Seasonal Vegetables	**$6.00**
Truffle Fries served with lemon aioli and drizzled with truffle oil	**$6.00**

DOLCI

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

DINE AT HOME SPECIALS

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