★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Factory Kitchen

The Factory Kitchen

Menu Prices — October 25, 2026

The Factory Kitchen menu with prices in United States, updated October 2019: 152 items across 19 categories, prices from $5.00 to $52.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Factory Kitchen Menu with Prices (United States)

The Factory Kitchen menu with prices in United States, updated October 2019: 152 items across 19 categories, prices from $5.00 to $52.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-factory-kitchen

Menu categories: To Share (Dinner) · Homemade Pasta to Begin Italian Style (Dinner) · Focaccina Calda al Formaggio (Dinner) · From the Sea & Land (Dinner) · To the Side (Dinner) · Desserts · Non-Alcoholic (Beverage) · Black (Tea/Tisane) (Beverage) · To Brunch (Brunch) · To Begin · Focaccina Calda al Formaggio (Brunch) · To Begin Italian Style (Brunch) · From the Sea & Land (Brunch) · To the Side (Brunch) · Share · Homemade Pasta to Begin Italian Style · Focaccina Calda al Formaggio · From the Sea & Land · To the Sides

To Share (Dinner)

ITEM	PRICE
Barberosse Gratinate Un gratin délicat de betteraves rouges et jaunes tranchées, généreusement recouvert de fromage Asiago fondu, cuit au fou...	**$14.00**
Frittura Baby poireaux enrobés d'une pâte à la bière Menabrea, savoureuses croquettes de pois chiches, le tout parsemé de persil...	**$16.00**
Salmone Marinato Cured salmon, buckwheat blinis, capers, red onions, crescenza cheese.	**$19.00**
Palámita Albacore poêlé en croûte de poivre accompagné de radicchio castelfranco, d'asperges croquantes et de segments d'oro blan...	**$21.00**
Polpo Octopus méditerranéen grillé à la plancha, servi avec une purée de topinambour onctueuse et une salade de fenouil croqua...	**$23.00**
Prosciutto Parma prosciutto affiné pendant 18 mois, posé sur une pâte à la sauge légèrement frite, accompagné de roquette et de str...	**$25.00**

Homemade Pasta to Begin Italian Style (Dinner)

ITEM	PRICE
Mandilli di Seta De délicats carrés de pâtes à l'œuf, enrobés d'un pesto crémeux aux amandes de Ligurie et basilic.	**$21.00**
Pappardelle Black olive speckled long pasta, lamb shoulder sugo, Pecorino Romano, parsley.	**$22.00**
Casonzei Ravioli garnis de saucisse de porc et de veau, accompagnés de pancetta séchée. Le tout nappé d'un beurre noisette infusé...	**$24.00**
Piemontesi Agnolotti farcis de côtes courtes de bœuf mijotées au vin rouge, nappés d'une sauce crémeuse au reggiano, rehaussés par...	**$24.00**
Gnocchi Malfatti De tendres boulettes de ricotta et semoule sont baignées dans un sugo de lapin braisé, le tout rehaussé de persil frais...	**$25.00**
Modenesi Tortellini farcis au prosciutto de Parme affiné 18 mois, accompagnés de mortadelle, éclats de pistache et truffes noires...	**$28.00**
Ravioli di Pesce Pâtes farcies au saumon et crevettes, accompagnées de langoustines et moules, sur une purée de courgettes et tomates.	**$31.00**

Focaccina Calda al Formaggio (Dinner)

ITEM	PRICE
Tradizionale Imported crescenza cheese, wild arugula, ligurian olive oil.	**$19.00**
Pizzata Imported crescenza cheese, San Marzano tomatoes, capers, Sicilian anchovies.	**$21.00**

ITEM	PRICE
Tirolese Prosciutto fumé affiné, fromage crescenza importé, et cresson.	**$23.00**

From the Sea & Land (Dinner)

ITEM	PRICE
Aqua Pazza Imported sea robin fish, fennel, leeks, fresh garbanzo beans, spicy cherry tomatoes.	**$35.00**
Branzino Filet de bar méditerranéen, délicatement sauté, avec des courgettes coupées en julienne, du spigarello tendre, des olive...	**$36.00**
Cappesante Faux	**$39.00**
Porchetta Slow roasted pork belly, sautéed onions, celery, carrots, fennel, aromatic herbs.	**$29.00**
Agnello Pan roasted lamb chops, parsnip purée, artichokes, eggplant, tomatoes, aged balsamic.	**$44.00**
Bistecca Faux-filet de 16 oz sans os, agrémenté de moelle osseuse, accompagné d'une sauce bagna cauda aux poivrons rôtis et ancho...	**$52.00**

To the Side (Dinner)

ITEM	PRICE
Patate Novelle Roasted new potatoes, crushed chili flakes, aromatic herb oil.	**$10.00**
Coste Bianche Chou blanc mijoté dans une sauce tomate épicée, accompagné d'un œuf biologique et relevé d'un filet d'huile d'olive ligu...	**$12.00**
Cavoletti Bruxelles grillés accompagnés d'une touche d'huile d'olive ligurienne et de pancetta croustillante.	**$12.00**
Asparagus Grilled asparagus, romesco sauce, gremolata.	**$12.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Agostoni Chocolate brownie, hazelnut crunch and chocolate mousse.	**$12.00**
Bignole Fausse.	**$13.00**
Budino Pane Pain perdu aux pommes fraîches servi chaud, accompagné de sa boule de gelato au caramel.	**$12.00**
Cannoli Coquilles maison croustillantes garnies de ricotta crémeuse, agrémentées de marmelade d'orange et de pistaches croquante...	**$13.00**
Panna Cotta Coulis de fraises, baies de saison, ovis mollis.	**$11.00**
Housemade Gelato	**$9.00**
Housemade Sorbet	**$9.00**

Non-Alcoholic (Beverage)

ITEM	PRICE
Soda	**$5.00**
Black Iced Tea fałszywy	**$5.00**
Basil Fizz (Basil)	**$8.00**
Basil Fizz (Ginger Syrup)	**$8.00**
Basil Fizz (Grapefruit)	**$8.00**
Basil Fizz (Soda)	**$8.00**
Humble Honey (Honey)	**$8.00**
Humble Honey (Mint)	**$8.00**
Humble Honey (Orange Flower)	**$8.00**
Humble Honey (Lemon)	**$8.00**
Humble Honey (Soda)	**$8.00**

Black (Tea/Tisane) (Beverage)

ITEM	PRICE
Assam Originaire du nord-est de l'Inde, ce thé est organique, corsé, vif et robuste, avec des notes maltées. Assam, également...	**$5.00**
Earl Grey India. Organic black tea with bergamot which is graceful and piquant enough for the most discerning earl grey enthusiast...	**$5.00**

To Brunch (Brunch)

ITEM	PRICE
Ricotta Pancakes De moelleux pancakes à la ricotta arrosés de sirop d'érable sont accompagnés de kumquats juteux. Le tout est relevé par...	**$15.00**
Frittata Œufs biologiques mélangés avec du fromage Asiago, accompagnés d'épinards, d'oignons rouges et de tomates prunes.	**$16.00**
House Cured Salmon Buckwheat toast, capers, red onions, lemon, stracciatella.	**$19.00**
Pancotto Œuf de canard délicatement poché, reposant sur une velouté onctueuse de pommes de terre, accompagné de speck fumé. Servi...	**$16.00**
Benedict Oeufs pochés accompagnés de polenta croustillante, généreuse portion de cotechino, bette à carde onctueuse, le tout napp...	**$19.00**
Egg Raviolo Pâtes farcies d'un œuf biologique et de légumes braisés, rehaussées par du pancetta croustillant et une sauce au beurre...	**$16.00**
Steak Amore Pancetta wrapped fillet mignon medallions, king trumpet mushrooms, parsley.	**$28.00**

To Begin

ITEM	PRICE

Peperú **$10.00**
Soft cheese stuffed sweet and spicy peppers, grana padano, arugula oil.

Cavolonero **$14.00**
Feuilles hachées de chou kale toscan et radicchio mélangées à de la ricotta vieillie, le tout parsemé de miettes crostin...

Ortolana **$14.00**
Un mélange de verdures croquantes, radis pastèque croquants, oignon blanc doux, dattes sucrées, et fromage de chèvre cré...

Cremosella **$16.00**
Mozzarella onctueuse accompagnée de cresson frais, rehaussée d'huile d'olive extra vierge et d'une pointe de poivre noir...

Nizzata **$18.00**
Confit albacore tuna salad, boiled eggs, green beans, potatoes, olives, lemon vinaigrette.

Carpaccio **$21.00**
Fines tranches de bœuf de premier choix légèrement saisies, accompagnées de champignons marinés et de céleri croquant, l...

Prosciutto **$23.00**
18 month aged parma prosciutto, lightly fried sage dough, arugula, stracciatella.

Focaccina Calda al Formaggio (Brunch)

ITEM	PRICE
Tradizionale Imported crescenza cheese, baby wild arugula, ligurian olive oil.	**$19.00**
Pizzata Faux-filet de petits morceaux trempés d’un fromage crescenza importé, des tomates San Marzano juteuses et des câpres. De...	**$21.00**
Tirolese Italian-cured smoked ham, imported crescenza cheese, peppercress.	**$23.00**

To Begin Italian Style (Brunch)

ITEM	PRICE
Paccheri Short gragnano pasta, pork sausage ragout, onion, spicy tomato passata.	**$19.00**
Mandilli di Seta Pâtes en feuille fine à base d'œufs, nappées d'un pesto de basilic et d'amandes de Ligurie.	**$21.00**
Cavatelli Short handmade bread pasta, sautéed mushrooms, English peas, asparagus, Parmesan.	**$23.00**
Casonzei Raviolis farcis de chair à saucisse de porc et de veau, accompagnés de lard fumé croustillant et arrosés de beurre noise...	**$23.00**
Modenesi 18month aged parma prosciutto tortellini, mortadella, pistachio, white truffle butter.	**$23.00**
Piemontesi Agnolotti farcis de côtes courtes de bœuf mijotées au vin rouge, nappés d'une sauce crémeuse au reggiano, accompagnés de...	**$24.00**
Pappardelle Pâtes pappardelle rehaussées d'olives noires, nappées d'un riche ragoût de veau braisé comprenant épaule et queue, garni...	**$24.00**

From the Sea & Land (Brunch)

ITEM	PRICE
Gamberoni Sautéed white shrimp, sunchoke puree, broccoli spigarello, vermentino.	**$28.00**
Salmone Saumon délicatement poêlé, accompagné d'épinards tendres, oignons fondants, tomates éclatées, le tout sublimé par une vi...	**$31.00**

ITEM	PRICE
Branzino Branzino poêlé avec courgettes en julienne, olives castelvetrano et câpres, apportant une touche méditerranéenne à votre...	**$34.00**
Polpettone Baked turkey meatloaf, San Marzano peperonata, caramelized onion, fresh oregano.	**$19.00**
Pollo al Mattone Herb roasted half chicken, black garlic, green beans, reggiano crema.	**$26.00**
Porchetta Porc croustillant doucement rôti, accompagné d'oignons sautés, de céleri, de carottes, de fenouil, et relevé d'herbes pa...	**$28.00**
Tagliata Grilled prime flat iron steak, sautéed winter greens, roasted pepper bagna cauda.	**$33.00**

To the Side (Brunch)

ITEM	PRICE
Roasted New Potatoes Pommes de terre nouvelles rôties agrémentées de flocons de piment concassé et arrosées d'une huile infusée aux herbes pa...	**$10.00**
Charred Brussels Sprouts - ligurian olive oil, crisp pancetta.	**$12.00**
Asparagus Sauce romesco, gremolata au citron.	**$12.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Agostoni Une douceur au chocolat comportant un brownie moelleux, un croquant aux noisettes et une mousse au chocolat soyeuse.	**$12.00**
Bignole Plongez dans des bignoles fourrées d'une onctueuse crème de chocolat, parfumée de noisettes et agrémentée d'une touche d...	**$13.00**
Budino Pane Warm apple bread pudding, caramel gelato.	**$12.00**
Cannoli Homemade shells, ricotta filling, orange marmalade, pistachio.	**$13.00**
Panna Cotta Crème onctueuse accompagnée d'un coulis de fraises, parsemée de baies de saison et de doux biscuits sablés.	**$11.00**
Housemade Gelato	**$9.00**
Housemade Sorbet Un sorbet fait maison, délicatement réalisé à partir de fruits frais et de saison, chaque bouchée promet une pureté de s...	**$9.00**

Non-Alcoholic (Beverage)

ITEM	PRICE
Soda	**$5.00**
Black Iced Tea	**$5.00**
Basil Fizz (Basil)	**$8.00**
Basil Fizz (Ginger Syrup)	**$8.00**
Basil Fizz (Grapefruit) Une boisson pétillante et rafraîchissante qui allie l'arôme vif du basilic frais à l'acidité juteuse du pamplemousse. Lé...	**$8.00**

ITEM	PRICE
Basil Fizz (Soda) Fausse uniquement.	**$8.00**
Humble Honey (Honey)	**$8.00**
Humble Honey (Mint)	**$8.00**
Humble Honey (Orange Flower)	**$8.00**
Humble Honey (Lemon)	**$8.00**
Humble Honey (Soda)	**$8.00**

Black (Tea/Tisane) (Beverage)

ITEM	PRICE
Assam Northeast India. Organic, full-bodied, brisk and strong with malty flavor. Assam, which also traditional Irish breakfast...	**$5.00**
Earl Grey India. Organic black tea with bergamot which is graceful and piquant enough for the most discerning earl grey enthusiast...	**$5.00**

To Begin

ITEM	PRICE
Peperú Piments doux et épicés farcis de fromage onctueux, rehaussés de grana padano et d'une touche d'huile de roquette.	**$10.00**
Cavolonero Chou kale toscan haché, radicchio, ricotta affinée, miettes de crostini, noisettes grillées.	**$14.00**
Ortolana Un mélange de verdure de saison, radis pastèque et oignon blanc se marie harmonieusement avec la douceur des dattes et l...	**$15.00**
Cremosella Creamy mozzarella, watercress, extra virgin olive oil, black pepper.	**$16.00**
Nizzata Salade de thon albacore confit avec œufs durs, haricots verts croquants, pommes de terre, olives, le tout rehaussé d'une...	**$18.00**
Brodetto Moules et palourdes de Saltspring rencontrent le vin blanc, accompagnées de pois chiches tendres et d'une touche d'ail e...	**$19.00**
Carpaccio Fines tranches de bœuf prime légèrement saisies accompagnées de champignons marinés, céleri croquant, copeaux de grana p...	**$23.00**

Share

ITEM	PRICE
Pancotto Duck egg, potato vellutata, smoked speck, toasted ciabatta crostone.	**$14.00**
Salmone Marinato Cured salmon, buckwheat toast points, capers, red onions, crescenza cheese.	**$19.00**
Barberosse Gratinate Oven baked sliced red and golden beets casserole, melted Asiago.	**$14.00**
Frittura Petites poireaux enrobées de pâte à la bière Menabrea, accompagnées de beignets de pois chiches, parsemés de persil, ser...	**$16.00**
Prosciutto Prosciutto de Parme affiné pendant 18 mois, servi sur une pâte de sauge légèrement frite, accompagné de roquette fraîche...	**$25.00**

Homemade Pasta to Begin Italian Style

ITEM	PRICE
Paccheri Les paccheri sont généreusement garnis d'un ragù de saucisse de porc. La passata de tomates piquante ajoute une légère c...	**$20.00**
Mandilli di Seta Handkerchief egg-pasta, ligurian almond basil pesto.	**$21.00**
Pappardelle Des rubans de pâtes ponctués d'olives noires, nappés d'un ragoût lentement mijoté d'épaule d'agneau, rehaussés de pecori...	**$23.00**
Modenesi Tortellini garnis de prosciutto de Parme affiné pendant 18 mois, accompagnés de mortadelle et de pistaches croquantes, l...	**$23.00**
Casonzei Raviolis garnis de saucisse de porc et de veau, accompagnés de poitrine de porc fumée. Un délicat beurre noisette parfum...	**$24.00**
Piemontesi Red wine braised beef short rib agnolotti, reggiano cream sauce, sorrel.	**$24.00**
Ravioli di Mare Salmon filled pasta, langoustine, shrimp, mussels, zucchini puree, tomatoes.	**$29.00**

Focaccina Calda al Formaggio

ITEM	PRICE
Tradizionale Imported crescenza cheese, baby wild arugula, ligurian olive oil.	**$19.00**
Pizzata Un mariage de crémeux fromage crescenza importé, la richesse des tomates San Marzano, des câpres savoureuses, et des anc...	**$21.00**
Tirolese Jambon fumé italien accompagné de fromage crescenza importé, garni de peppercress.	**$23.00**

From the Sea & Land

ITEM	PRICE
Gamberoni Crevettes blanches poêlées accompagnées d'une purée de topinambour, de spigarello, relevées avec une touche de vermentin...	**$29.00**
Salmone Pan roasted salmon, wilted spinach, onions, charred red tomatoes, champagne dressing.	**$31.00**
Branzino Filet de bar méditerranéen poêlé, accompagné de courgettes en julienne, de spigarello, d'olives castelvetrano et de câpr...	**$33.00**
Polpettone Faux filet de dinde cuit au four, nappé de peperonata aux tomates San Marzano et agrémenté d'oignons caramélisés et d'un...	**$19.00**
Pollo al Mattone Poulet rôti aux herbes, accompagné de gousses d'ail noir et de haricots verts, nappé d'une crème de parmesan Reggiano.	**$27.00**
Porchetta Slow roasted pork belly, sautéed onions, celery, carrots, fennel, aromatic herbs.	**$28.00**
Tagliata Sliced prime flat iron steak, braised kale, roasted pepper-anchovy bagna cauda.	**$31.00**

To the Sides

ITEM	PRICE

Patate Novelle **$9.00**
Roasted new potatoes, crushed chili flakes, aromatic herb oil.

Cavoletti **$10.00**
Choux de Bruxelles grillés, arrosés d'huile d'olive de Ligurie, accompagnés de pancetta croustillante.

Asparagus **$11.00**
Asperges grillées, nappées de sauce romesco et parsemées de gremolata.

Desserts

ITEM	PRICE
Agostoni Brownie au chocolat, croquant de noisettes et mousse chocolatée.	**$12.00**
Bignole Chocolate, hazelnut and orange cream filled, candied walnuts.	**$13.00**
Budino Pane Pain perdu aux pommes servi chaud, accompagné de gelato au caramel.	**$12.00**
Cannoli Coquilles artisanales remplies d'une ricotta onctueuse, accompagnées d'une touche de marmelade d'orange et garnies de pi...	**$13.00**
Panna Cotta Terminez votre repas avec une panna cotta onctueuse couronnée d'un coulis de fraises vibrant et d'une sélection de baies...	**$11.00**
Housemade Gelato	**$9.00**
Housemade Sorbet	**$9.00**

Non-Alcoholic (Beverage)

ITEM	PRICE
Soda	**$5.00**
Black Iced Tea	**$5.00**
Basil Fizz (Basil)	**$8.00**
Basil Fizz (Ginger Syrup)	**$8.00**
Basil Fizz (Grapefruit)	**$8.00**
Basil Fizz (Soda)	**$8.00**
Humble Honey (Honey)	**$8.00**
Humble Honey (Mint)	**$8.00**
Humble Honey (Orange Flower)	**$8.00**
Humble Honey (Lemon)	**$8.00**
Humble Honey (Soda)	**$8.00**

Black (Tea/Tisane) (Beverage)

ITEM	PRICE
Assam Thé du nord-est de l'Inde, l'Assam offre un goût riche et corsé avec une pointe maltée. Connu pour sa robustesse, ce thé...	**$5.00**
Earl Grey Un mélange de thé noir biologique indien agrémenté de bergamote, offrant une expérience équilibrée et raffinée pour les...	**$5.00**