

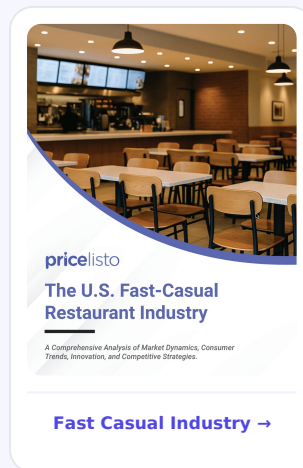


The Factory Kitchen

The Factory Kitchen

Menu Prices — August 4, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

To Share (Dinner)

ITEM	PRICE
Barberosse Gratinée 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
Palámíta 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
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

ITEM	PRICE
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 Nouvelle 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	
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)	
Soda false	\$5.00
Black Iced Tea fałszywy	\$5.00
Basil Fizz (Basil) false	\$8.00

ITEM	PRICE
Basil Fizz (Ginger Syrup) False	\$8.00
Basil Fizz (Grapefruit)	\$8.00
Basil Fizz (Soda)	\$8.00
Humble Honey (Honey) false	\$8.00
Humble Honey (Mint)	\$8.00
Humble Honey (Orange Flower) false	\$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 Soft cheese stuffed sweet and spicy peppers, grana padano, arugula oil.	\$10.00
Cavolonero Feuilles hachées de chou kale toscan et radicchio mélangées à de la ricotta vieillie, le tout parsemé de miettes crostin...	\$14.00
Ortolana Un mélange de légumes croquantes, radis pastèque croquants, oignon blanc doux, dattes sucrées, et fromage de chèvre cré...	\$14.00

ITEM	PRICE
Cremosella Mozzarella onctueuse accompagnée de cresson frais, rehaussée d'huile d'olive extra vierge et d'une pointe de poivre noir...	\$16.00
Nizzata Confit albacore tuna salad, boiled eggs, green beans, potatoes, olives, lemon vinaigrette.	\$18.00
Carpaccio Fines tranches de bœuf de premier choix légèrement saisies, accompagnées de champignons marinés et de céleri croquant, l...	\$21.00
Prosciutto 18 month aged parma prosciutto, lightly fried sage dough, arugula, stracciatella.	\$23.00

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, pepperpress.	\$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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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) false	\$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
Basil Fizz (Soda) Fausse uniquement.	\$8.00

ITEM	PRICE
Humble Honey (Honey)	\$8.00
Humble Honey (Mint) false	\$8.00
Humble Honey (Orange Flower) false	\$8.00
Humble Honey (Lemon) false	\$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 Gratinata 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 pepperpress.	\$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	\$12.00
Brownie au chocolat, croquant de noisettes et mousse chocolatée.	
Bignole	\$13.00
Chocolate, hazelnut and orange cream filled, candied walnuts.	
Budino Pane	\$12.00
Pain perdu aux pommes servi chaud, accompagné de gelato au caramel.	
Cannoli	\$13.00
Coquilles artisanales remplies d'une ricotta onctueuse, accompagnées d'une touche de marmelade d'orange et garnies de pi...	
Panna Cotta	\$11.00
Terminez votre repas avec une panna cotta onctueuse couronnée d'un coulis de fraises vibrant et d'une sélection de baies...	
Housemade Gelato	\$9.00
Housemade Sorbet	\$9.00

Non-Alcoholic (Beverage)

ITEM	PRICE
Soda	\$5.00
Black Iced Tea false	\$5.00
Basil Fizz (Basil) false	\$8.00
Basil Fizz (Ginger Syrup) false	\$8.00
Basil Fizz (Grapefruit)	\$8.00
Basil Fizz (Soda) false	\$8.00
Humble Honey (Honey) false	\$8.00
Humble Honey (Mint) false	\$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\$5.00

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...

Earl Grey\$5.00

Un mélange de thé noir biologique indien agrémenté de bergamote, offrant une expérience équilibrée et raffinée pour les...