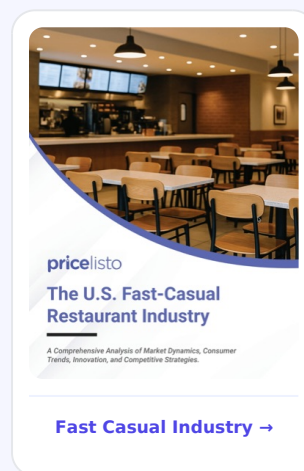




The Italian Barrel

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Poitrine de poulet délicatement panée, rehaussée de fromage parmigiano et Bel Paese, nappée d'une sauce tomate fraîche....	\$26.00
Spaghetti and Veal Meatball Spaghetti accompagné d'une boulette de veau mijotée dans une sauce tomate San Marzano.	\$22.00
Porcini and Truffle Ravioli Raviolis faits maison farcis aux champignons porcini et à la truffe, nappés d'une sauce onctueuse au vin blanc, rehaussé...	\$23.00
Lasagna Couches de pâtes délicatement superposées, garnies d'une sauce à la viande de veau savoureuse. Fromage mozzarella fondan...	\$21.00
Penne Alla Vodka Des morceaux de chair de crabe juteuse, délicatement enrobés d'une onctueuse sauce à la vodka, mélangés à des penne al d...	\$29.00

Antipasta

ITEM	PRICE
Bresaola Fines tranches de bœuf séché reposent sur un lit de roquette biologique, accompagnées de copeaux de Parmigiano Reggiano....	\$16.00
Half and Half Un assortiment soigneusement choisi de cinq charcuteries italiennes et cinq fromages importés.	\$65.00
Half and Half (Antipasta) Une sélection du chef de cinq charcuteries italiennes assorties à cinq fromages importés.	\$65.00
Tortino di Polenta Petit gâteau de polenta imprégné d'huile d'olive parfumée à la truffe blanche, garni de champignons huîtres sautés.	\$16.00
Bruschetta Un mélange de tomates cerises marinées et d'ail déposé sur du pain ciabatta grillé, agrémenté de copeaux de parmigiano r...	\$14.00
Polpetta di Vitello Savoureuses boulettes de veau mijotées dans une sauce tomate onctueuse, couronnées de parmigiano reggiano râpé.	\$14.00

Insalate

ITEM	PRICE
Nicoletta Salad Un mélange de jeunes pousses, d'oignon rouge finement tranché, de perles de mozzarella et de tomates cerises, le tout en...	\$12.00
Ahi Tuna Salad Un lit de jeunes pousses, agrémenté de tomates cerises rouge et jaune, d'avocat crémeux, de graines de sésame grillées e...	\$25.00
House Salad Un mélange de jeunes pousses, oignon rouge émincé, boules de mozzarella et tomates cerises, délicatement enrobés d'une v...	\$6.00
House Salad (Insalate) Un mélange de légumes fraîches accompagné de fines lamelles d'oignon rouge, de mozzarella en boulettes et de tomates ce...	\$6.00
Italia Tomates tranchées accompagnées de feuilles de basilic frais et de mozzarella de bufala importée.	\$19.00
Italia (Insalate) Tranches de tomates fraîches, basilic aromatique et mozzarella di bufala importée.	\$19.00
Insalata di Mare Un mélange de poulpe, moules, crevettes et calamars marinés dans un jus de citron et huile d'olive, délicatement déposés...	\$26.00

Carne	
ITEM	PRICE
Center Cut Filet Mignon Faux filet mignon de 12 oz grillé à la perfection, accompagné de pommes de terre dorées sautées au beurre. Choisissez vo...	\$52.00
Chicken Alberto Poitrine de poulet délicatement panée, garnie de jambon italien, mozzarella fraîche et champignons shiitake sautés. Acco...	\$32.00
Chicken Parmigiana (Carne) Une poitrine de poulet finement panée, rehaussée de fromage parmigiano et Bel Paese, nappée de sauce tomate maison. Acco...	\$26.00
Veal Chop Une côtelette de veau de 14 oz avec os, garnie de fromage Asiago et de prosciutto de Parme, accompagnée d'un soufflé de...	\$52.00
Veal Osso Buco Un généreux jarret de veau de 16 onces, saisi puis doucement mijoté dans une sauce tomate riche, repose sur un lit de po...	\$42.00
Veal Piccata Veau délicatement fariné et poêlé dans un mélange de beurre, câpres, échalotes et vin blanc rehaussé de jus de citron fr...	\$29.00
Veal Porcini Fines tranches de veau légèrement enrobées passent à la poêle avec du beurre, du vin blanc et des champignons porcini. A...	\$29.00

Pasta	
ITEM	PRICE
Porcini and Truffle Ravioli (Pasta) Raviolis faits maison farcis de cèpes et truffes, baignés dans une sauce onctueuse au vin blanc, rehaussée par une touch...	\$23.00
Pumpkin Ravioli Raviolis frais garnis de citrouille, délicatement sautés dans du beurre parfumé à la sauge.	\$18.00
Penne Alla Arrabbiata Penne mêlé à une sauce tomate piquante et garnie de saucisse italienne.	\$23.00
Lasagna (Pasta) Un plat classique, préparé avec soin, superposant des couches onctueuses de ricotta et de mozzarella fondante, nappées d...	\$21.00
Pesto e Scampi Linguine enrobé de pesto maison, accompagné de succulentes crevettes géantes du golfe, savamment sautées.	\$24.00
Spaghetti Aglio Olio Pepperoncino Spaghetti enrobé de gousses d'ail rôties, piment fort, parmesan râpé et une touche généreuse d'huile d'olive extra vierg...	\$16.00
Spaghetti and Veal Meatball (Pasta) Spaghetti garni de boulettes de veau mijotées dans une sauce tomate San Marzano.	\$22.00
Artichoke Ravioli Fines lamelles de pâte maison enveloppent une farce d'artichaut onctueuse, agrémentée d'une sauce tomate fraîche rehauss...	\$18.00
Chef Samantha Fussili Pasta Fusilli enrobés d'une sauce crémeuse onctueuse, rehaussés de petits pois, d'échalotes fines et agrémentés de tranches de...	\$22.00
Penne Alla Vodka (Pasta) Morceaux de chair de crabe tendre enrobés d'une onctueuse sauce vodka et crème, mélangés avec des pâtes penne.	\$29.00

Contorni	
ITEM	PRICE
Sauteed Spinach Épinards sautés agrémentés d'ail et d'une touche de parmigiano reggiano.	\$8.00
Sautéed Asparagus Sautés avec une touche de beurre et d'huile d'olive extra vierge.	\$9.00

ITEM	PRICE
Sautéed Brussels Sprout and Pancetta Choux de Bruxelles sautés avec des morceaux de pancetta croustillants, rehaussés d'un filet de citron pour une touche d'...	\$9.00
Sautéed Seasonal Vegetables Un bouquet de légumes frais, légèrement poêlés pour préserver leur croquant. Courgettes, poivrons et brocolis se marient...	\$8.00
Tortino di patate gratinate Couches de pommes de terre tendres et riches, délicatement entrelacées de crème et fromage doré, créant une harmonie de...	\$9.00
Piccolo Cheese Board Sélection du chef de trois fromages italiens accompagnés de deux miels et d'un assortiment de craquelins.	\$18.00
Cauliflower Parmigiana	\$8.00

Paninis

ITEM	PRICE
Verona Jambon cuit à l'italienne associé à de la mozzarella di bufala, complété par de fines tranches de tomates fraîches et un...	\$16.00
Parma Une tranche de prosciutto di Parma délicatement posée sur une couche de mozzarella de bufala, arrosée d'huile d'olive ex...	\$16.00
Tirol Une tranche de speck et prosciutto garnie de sauce aux champignons et castelbalbo fondu, le tout niché dans un pain ciab...	\$16.00
Chef Samantha Boulettes de veau garnies de fromage bel paese fondu et de sauce tomate, servies sur du pain ciabatta frais.	\$18.00
Estate Tranches de tomates fraîches, mozzarella di bufala, mesclun, saupoudrés d'origan et arrosés d'huile d'olive vierge extra...	\$14.00
Valtellina Bresaola tendre associée à de la roquette sauvage et des copeaux de parmigiano, le tout subtilement arrosé d'une huile d...	\$16.00