★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Italian Barrel

The Italian Barrel

Menu Prices — October 25, 2026

The Italian Barrel menu with prices in United States, updated October 2019:
48 items across 7 categories, prices from $6.00 to $65.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Italian Barrel Menu with Prices (United States)

The Italian Barrel menu with prices in United States, updated October 2019: 48 items across 7 categories, prices from $6.00 to $65.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-italian-barrel

Menu categories: Picked For You · Antipasta · Insalate · Carne · Pasta · Contorni · Paninis

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**
Polpette 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 verdures 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**

ITEM	PRICE
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**
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**
Tirolo 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**