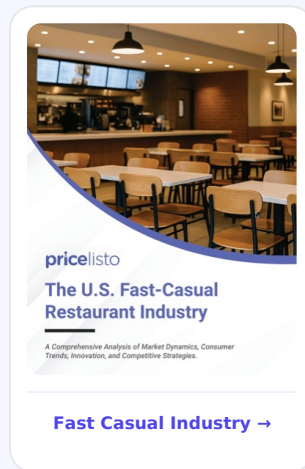




Thompson Italian

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Starters

ITEM	PRICE
Roasted Garlic Bread Marinara, Parmesan.	\$9.00
Housemade Ricotta Capezzana olio nuovo, grilled focaccia.	\$13.00
Burrata Radis anciens d’hiver, pesto au basilic, focaccia grillée.	\$15.00
Fritto Misto Un mélange croquant de calamars dorés, accompagné de quartiers de citron frais, de piments vibrants et de feuilles de ba...	\$16.00
Spicy Pork Meatballs Un savoureux mélange de porc épicé façonné en boulettes, mijotées dans une sauce tomate marinara riche. Garnies de copea...	\$13.00
Heirloom Cabbage Wholegrain mustard vinaigrette, smoked pumpkin seeds.	\$14.00
Charred Octopus Faux réponsescarée	\$16.00

A La Carte

ITEM	PRICE
Artichokes Alla Romana Artichauts à la Romana accompagnés d'une sauce au citron et garnis de pecorino. Servis par quatre.	\$12.00
Buffalo Mozzarella Fregola parfumée avec salumi, olives savoureuses et une touche de piment, le tout rehaussé par une généreuse portion de...	\$14.00
Buratta Heirloom radishes, arugula-pistachio pesto, pecorino, garlic, focaccia	\$15.00
Cacio e Pepe Arancini Six arancini par portion, enrichis de pecorino et assaisonnés de poivre noir.	\$10.00
Spring Pea Ravioli Ravioli farcis aux pois printaniers, accompagnés d'une sauce au beurre citronné relevée d'une touche de menthe fraîche,...	\$18.00
Butter Lettuce Salad Feuilles de laitue croquantes accompagnées de gorgonzola onctueux, de noisettes grillées, de crème au citron et d'olives...	\$14.00
Rigatoni Beef bolognese and aged parmesan.	\$19.00
Focaccia Large section of freshly-baked focaccia. Slice it how you like at home!.	\$7.00
Kale Caesar Salad Breadcrumbs, parmesan, garlic anchovy vinaigrette.	\$12.00
Gemelli Ragoût toscan de prosciutto, savourez l'onctuosité du parmesan.	\$20.00

Salads

ITEM	PRICE
Winter Citrus Fennel croquant associé aux olives savoureuses, parsemé de pistaches croquantes et relevé par la chaleur subtile des bai...	\$15.00
Insalata Mista Un mélange de chicorées croquantes avec des morceaux de ricotta salata, parfumé à l'origan et arrosé d'une vinaigrette à...	\$12.00

ITEM	PRICE
Roasted Beets Jeunes feuilles de chou kale accompagnées de betteraves rôties, garnies de yogourt onctueux et d'une croquante tuile de...	\$14.00
Butter Lettuce Gorgonzola, hazelnuts, lemon crema, olives.	\$13.00
Kale Caesar Garlic-roasted croutons, Parmesan, anchovy vinaigrette.	\$12.00

Meals to Cook at Home

ITEM	PRICE
TRUFFLE-GARLIC CREAM SAUCE (1 pt) false	\$12.00
Side Grated Parmesan Une touche d'élégance pour vos pâtes avec notre parmesan vieilli fraîchement râpé.	\$12.00
BEEF BOLOGNESE Fresh sauce by the quart. Serves four. We'll provide the cooking instructions.	\$24.00
MARINARA SAUCE (VEGAN) Sauce fraîche, préparée à la maison, disponible au litre. Parfait pour quatre portions. Nos instructions de cuisson vous...	\$18.00
GARGANELLI (GLUTEN-FREE) false	\$14.00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA (VEGAN) false	\$12.00
RIGATONI (VEGAN) One pound of fresh, uncooked pasta. Serves four. We'll provide cooking instructions.	\$12.00

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti Alla Chitarra Spaghettis sculptés à la main dans une sauce tomate parfumée, rehaussée de basilic frais, de piments et d'un soupçon de...	\$15.00
Fusilli Fusilli enrobé de zestes de citron Meyer et agrémenté de piave râpé.	\$16.00
Mafaldine Crème à l'ail et truffe, champignons maitake, Parmesan.	\$20.00
Angel Hair Shrimp scampi, garlic, chillies, breadcrumbs.	\$22.00
Fettuccine Fettuccine accompagné de pétoncles tendres, nageant dans un bouillon savoureux de homard, parsemé de ciboulette fraîche.	\$22.00
Red Wine Bigoli Pâtes bigoli accompagnées d'un savoureux ragoût de canard, garnies de feuilles de sauge et d'une touche de parmesan.	\$20.00
Orecchiette Berkshire porc mijoté, brocoli rabe, pecorino, piments.	\$18.00
Ricotta Gnocchi Gnocchi maison au ricotta, nappés d'un ragoût d'agneau parfumé à l'ail et au romarin, le tout saupoudré de pecorino.	\$20.00
Tagliatelle Bolognese, aged Parmesan.	\$19.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Spaghetti with Marinara Served with sides of carrots and french fries.	\$8.00
Spaghetti with Butter Sauce Served with sides of carrots and French fries.	\$8.00

Fish & Meat

ITEM	PRICE
Roasted Chicken Marsala-braised cipollini, polenta, mushrooms.	\$26.00
Market Fish Un poisson du marché accompagné de fenouil croquant, d'artichauts tendres et de citron confit, le tout servi avec une sa...	\$28.00
Cod Saltimbocca Morue enveloppée dans du prosciutto toscano, accompagnée de haricots Barilotto et rehaussée d'une salsa verde vive.	\$29.00
Hanger Steak Pommes de terre croustillantes accompagnées d'une salsa bianco onctueuse.	\$30.00

Desserts

ITEM	PRICE
Strawberry Gelato Une texture onctueuse et une saveur riche vous attendent dans notre gelato à la fraise. Élaboré à partir de fraises bien...	\$6.00
Strawberry Pavlova Faite de meringue croustillante, cette Pavlova est garnie de crème fouettée aux framboises et de fraises locales juteuse...	\$12.00
Chocolate-Hazelnut Bread Pudding a la Mode Généreuse portion de pudding au pain chocolat-noisette, accompagnée d'une boule de gelato à la vanille.	\$10.00
Blood Orange Sorbetto Dairy-free!	\$6.00
Spumoni Gelato Une glace onctueuse réunissant des saveurs distinctes de chocolat riche, pistache crémeuse et la douceur acidulée de la...	\$6.00
Chocolate Budino Fausses couches douces de chocolat, garnies de crème vanille veloutée et de miettes croustillantes de gaufrette au choco...	\$9.00

Main Course (Kids' Menu)

ITEM	PRICE
Chicken Tenders	\$8.00
Pizza Sticks false	\$8.00
Chicken Parm	\$9.00

Non-Alcoholic Beverages

ITEM	PRICE
San Benedetto Sparkling Water false	\$5.00

ITEM	PRICE
Ginger Ale	\$2.00
Root Beer	\$4.00
San Benedetto Still Water	\$5.00
One liter glass bottle.	
Ginger Beer	\$2.00
false	
St. Pauli Girl	\$3.00
Bière sans alcool.	

Make Your Own Pasta (Kids' Menu)

ITEM	PRICE
Spaghetti	\$8.00
false	

Sides

ITEM	PRICE
Charred Broccoli	\$8.00
Brocoli grillé agrémenté d'anchois, d'un soupçon de citron et parsemé de Parmesan.	
Crispy Potatoes	\$8.00
Pommes de terre croustillantes accompagnées d'une sauce blanche savoureuse.	
Brussels Sprouts	\$9.00
Chili agrodolce, colatura.	

Dessert

ITEM	PRICE
Cannoli	\$8.00
Ricotta mousse, dark chocolate, candied orange, pistachios.	
Olive Oil Cake	\$10.00
Gâteau à l'huile d'olive accompagné d'une mousse de crème fraîche, rehaussé par une touche de sel Maldon et une douce ma...	
Vanilla Panna Cotta	\$11.00
Panna cotta à la vanille accompagnée d'agrumes caramélisés, de biscuits amaretti et de sorbet à l'orange sanguine.	
Tropical Fruit Pavlova	\$12.00
Meringue croustillante garnie de tranches de kiwi et de morceaux de mangue juteuse, le tout nappé d'une délicate crème à...	
Coconut Joy	\$10.00
Coconut sorbetto, rum-coconut cake, dark chocolate ganache.	
Pineapple Upside Down Cake	\$11.00
Gelato à la vanille, garniture de noix de pécan croquantes, arrosée d'un caramel à l'ananas.	
Chocolate-Hazelnut Torta	\$11.00
Gâteau au chocolat noir, croustillant à la Nutella, dacquoise aux noisettes, et gelato bacio.	
Affogato	\$6.00
Un onctueux gelato vanille nappé d'un espresso intense, accompagné de biscotti croquants.	
Gelato (per Scoop)	\$3.00
Sorbetti (per Scoop)	\$3.00