★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Thompson Italian

Thompson Italian

Menu Prices — October 24, 2026

Thompson Italian menu with prices in United States, updated April 2020: 73 items across 13 categories, prices from $2.00 to $30.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Thompson Italian Menu with Prices (United States)

Thompson Italian menu with prices in United States, updated April 2020: 73 items across 13 categories, prices from $2.00 to $30.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/thompson-italian

Menu categories: Starters · A La Carte · Salads · Meals to Cook at Home · Pasta · Kids Menu · Fish & Meat · Desserts · Main Course (Kids' Menu) · Non-Alcoholic Beverages · Make Your Own Pasta (Kids' Menu) · Sides · Dessert

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**
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) 1 pint fresh sauce. Serves 2. Cooking instructions provided.	**$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) One pound of fresh, uncooked pasta. Serves four. We'll provide cooking instructions.	**$14.00**
SPAGHETTI ALLA CHITARRA (VEGAN) One pound of fresh, uncooked pasta. Serves four. We'll provide cooking instructions.	**$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, chilies, 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**

ITEM	PRICE
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 toscan, 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	**$8.00**
Chicken Parm	**$9.00**

Non-Alcoholic Beverages

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

Make Your Own Pasta (Kids' Menu)

ITEM	PRICE
Spaghetti	**$8.00**

Sides

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

Dessert

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

ITEM	PRICE
Gelato (per Scoop)	**$3.00**
Sorbetti (per Scoop)	**$3.00**