



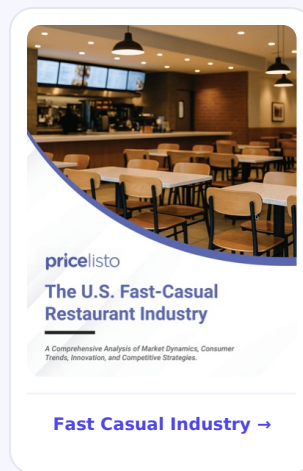
Tortello

Tortello

Menu Prices — October 25, 2026

Tortello menu with prices in United States, updated April 2020: 138 items
across 15 categories, prices from \$4.00 to \$198.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Tortello Menu with Prices (United States)

Tortello menu with prices in United States, updated April 2020: 138 items across 15 categories, prices from \$4.00 to \$198.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/tortello

Menu categories: Picked for you · DOLCI · PASTA · VERDURE · STUZZICHINI · Mealkits · Baked Pasta · Sauces · Fresh Pasta · SODA, WATER, JUICE · ITALIAN BEERS · RETAIL WINES · HOUSE WINES · Alimentari · Take Home Dinner

Picked for you

ITEM	PRICE
Tagliattelle Tina De longues bandes de tagliatelles accompagnées d'un ragoût de bœuf nourri à l'herbe, inspiré de la recette de nonna Tina...	\$19.00
Cacio e Pepe Spaghetti alla chitarra bathed in imported aged pecorino and cracked black pepper for this Roman specialty. Contains...	\$19.00
Spaghetti Stracciatella Fausses	\$19.00
Signature Tortelli di Burrata Raviolis généreusement farcis de burrata provenant directement des Pouilles, agrémentés de beurre fondu, de feuilles de...	\$23.00
Chiusoni alla Gallurese Gnocchetti sardi délicatement mélangés avec du safran, des saucisses juteuses, des oignons fondants et une touche de crè...	\$22.00

DOLCI

ITEM	PRICE
Classic Tiramisu Un dessert crémeux où des biscuits à la cuillère imbibés d'espresso rencontrent un mariage de crème fouettée légèrement...	\$9.75
Salame al Cioccolato Chocolate and Hazelnut cookies rolled into a salami-like shape and cut into round slices, sprinkled with powdered sugar....	\$7.50
Strawberry Gelato Un tourbillon crémeux de fraises mûres, délicatement préparé en sorbet riche et onctueux. Chaque cuillerée fond doucemen...	\$11.00

PASTA

ITEM	PRICE
Signature Tortelli di Burrata (PASTA) Tortelli bursting with imported burrata from Puglia, topped with butter, sage, toasted hazelnuts, parmigiano, and a driz...	\$23.00
Chiusoni alla Gallurese (PASTA) Chiusoni (Sardinian gnocchetti) with saffron, sausage, onions and cream topped with pecorino sardo. Contains meat, dair...	\$22.00
Cacio e Pepe (PASTA) Spaghetti alla chitarra enrobé d'un pecorino affiné et rehaussé de poivre noir concassé, célébrant les saveurs authentiq...	\$19.00
Spaghetti Stracciatella (PASTA) Spaghetti with our housemade pomodoro sauce, topped with imported stracciatella, basilico and black pepper. Contains gl...	\$19.00
Tagliattelle Tina (PASTA) De larges lanières de tagliatelles enrobées d'un ragoût de bœuf nourri à l'herbe, préparé à la manière de la nonna Tina...	\$19.00
Bucatini And Prawns Bucatini à l'encre de seiche, beurre de tomate rôtie, crevettes.	\$29.00
Kids Lumache (Pomodoro) Pâtes en forme d'escargot servies avec une sauce pomodoro maison. Une spécialité adorée de l'enfance de Dario. Contient...	\$9.50

ITEM	PRICE
Kids Lumache (Butter Parm) Pâtes en forme d'escargot nappées de beurre maison et de parmigiano reggiano. Vous pouvez opter pour la sauce tomate ou...	\$9.50
Kids Lumache (Ragu) Un plongeon dans l'enfance avec ces pâtes en forme d'escargot, servies avec une sauce au choix : beurre maison et parmig...	\$11.50
Busiate alla Puttanesca With Garlic, chili, capers, olives in a Pomodoro sauce	\$20.00

VERDURE

ITEM	PRICE
Fennel, Celery and Orange Salad Shaved fennel and celery salad with orange, imported olive oil, parsley soffritto, salt, and pepper.	\$9.00
Roasted Eggplant Salad Un mélange de légumes croquantes accompagné de poivrons et oignons rôtis, garni de ricotta salata. Un filet de jus de c...	\$9.00
Insalata di Polpo Tentacules de poulpe tendres avec pois chiches marinés, pommes de terre fondantes, céleri croquant et oignon rouge piqua...	\$18.00
Burrata e pomodori imported italian burrata , heirloom tomatoes, shallots, basil, olive oil, balsamic pearls from Modena, maldon, black pep...	\$19.75
Panzanella	\$18.00

STUZZICHINI

ITEM	PRICE
Focaccia Ricotta and Honey Focaccia chaude agrémentée de romarin, accompagnée de ricotta fouettée, filetée d'huile d'olive et d'une douce touche de...	\$9.89
Castelvetrano Olives Marinated Castelvetrano olives with fennel, red pepper, lemon, and Sicilian olive oil	\$6.00
Focaccia Plain	\$6.00

Mealkits

ITEM	PRICE
Pomodoro Meal Kit for 2 1 pound of house made pasta 12 ounces Pomodoro sauce and fresh grated parmigiano and herbs for an easy cook at home di...	\$24.00
Ragu Meal Kit for 2 (Mealkits) 1 pound house made pasta 12 ounces Slagel Farms beef Ragu, fresh grated parmigiano and herbs for an easy cook at home...	\$26.00
Signature Tortelli Meal Kit for 2 Un dîner pour deux avec des tortelli faits main, débordant de burrata importée de Puglia. Accompagnés de sauge fraîche,...	\$39.00
Pesto Meal Kit for 2 Savourez un dîner fait maison avec 450g de pâtes artisanales, accompagnées de 225g de pesto fraîchement préparé. Complét...	\$28.00
Cacio e Pepe Meal Kit for 2 (Mealkits) Faux	\$27.00

Baked Pasta

ITEM	PRICE
Meat Lasagna for 2 (Baked Pasta) Layered fresh made pasta, bechamel sauce, Slagel farm raised beef, and pomodoro sauce. Bake at home. Contains meat & dai...	\$18.00

Sauces

ITEM	PRICE
Pomodoro Sauce 12oz Glass jar of our chef-made tomato sauce	\$9.00
Beef Ragu 12oz Dans un bocal en verre, savourez notre ragoût de bœuf préparé avec le bœuf élevé à la ferme Slagel, dans la plus pure tr...	\$10.00
Gallurese Sauce 12oz (Sauces) Glass jar of our chef's special sauce made with saffron, cream, Italian sausage and onions. Contains meat and dairy.	\$13.00
Fresh Pesto 8oz (Sauces) Un pot en verre rempli de pesto concocté par le chef, mêlant basilic frais, pignons de pin, parmigiano et pecorino. Cont...	\$15.00
Cacio E Pepe Sauce 12oz Un pot en verre rempli de sauce Cacio e Pepe créée par notre chef, mélangeant du Pecorino Romano affiné venu d'Italie et...	\$9.50
Shaved Parmigiano 3oz Parmesan reggiano d'importation, affiné pendant 20 mois.	\$7.00
Puttanesca Sauce 12oz Capers, Olives, Chili, and Pomodoro	\$10.00

Fresh Pasta

ITEM	PRICE
1 lb Long Pasta Un généreux kilo de pâtes longues, telles que spaghetti, bucatini, et chitarra, préparées chaque jour avec une semoule d...	\$9.89
1 lb Short Pasta Une livre de pâtes courtes fraîches préparées quotidiennement, telles que rigatoni, casarecce, lumache et trottolo, util...	\$9.89

Picked for you

ITEM	PRICE
Fresh Pesto 8oz Un pot de verre contenant un pesto artisanal à base de basilic frais, de pignons de pin, de parmigiano et de pecorino. C...	\$15.00
Gallurese Sauce 12oz Un bocal en verre renfermant la sauce spéciale de notre chef, préparée avec du safran, de la crème, de la saucisse itali...	\$13.00
Ragu Meal Kit for 2 À faire chez soi, ce kit inclut une livre de pâtes fraîches maison, 12 onces de Ragu de bœuf de Slagel Farms, ainsi que...	\$26.00
Meat Lasagna for 2 Layered fresh made pasta, bechamel sauce, Slagel farm raised beef, and pomodoro sauce. Bake at home. Contains meat & dai...	\$18.00
Cacio e Pepe Meal Kit for 2 1 pound of house-made pasta, 12oz Cacio e Pepe sauce, & fresh grated parmigiano and herbs for an easy cook at home dinne...	\$27.00

SODA, WATER, JUICE

ITEM	PRICE
Galvanina Organic Italian Sparkling Soda	\$7.00
Acqua Frizzante Sparkling water from Sardinia	\$4.00
Acqua Naturale from Sardinia	\$4.00

ITEM	PRICE
Pear juice	\$8.50
Berry juice	\$8.50
Peach juice	\$8.50
ITALIAN BEERS	
Ichnusa	\$9.75
RETAIL WINES	
ITEM	PRICE
Barolo (RETAIL WINES)	\$86.00
Nebbiolo pur à cent pour cent, aux notes de fruits secs, d'épices et de cuir. Se marie parfaitement avec viandes et from...	
Bolzano Pinot Grigio 2020	\$39.75
Un vin frais et minéral, élaboré sans élevage en fût, entièrement à partir de pinot grigio. Cultivé dans le respect de l...	
Pinot Noir (RETAIL WINES)	\$40.00
Un nez marqué par des notes florales de violette, suivies de framboise, cerise et prune. Élaboré avec une culture respec...	
Fernet	\$48.00
Grappa Romano Levi	\$110.00
Isole E Olena Chianti (RETAIL WINES)	\$56.00
Lanaitto Isola dei Nuraghi Rosso	\$44.00
Sardinian wine from Dario's Father's town	
Fabio Gea Pinotto	\$74.00
Birichen	\$45.00
Manuel Pulcini 2019 Pajamas	\$50.00
Blend of Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Ciliegiole Unfiltered biodynamic wine Each bottle has a unique label	
Campetti	\$55.00
La Villa Toscana Cab	\$56.00
Fabio Gea Langhe	\$190.00
Fabio Gea Cul Otte	\$110.00
SRC Etna Rosso (RETAIL WINES)	\$59.00
Vigna Del Peste	\$59.00
Cassis Liqueur	\$49.50
CiZero	\$49.00
DieciCentoMille	\$58.00
Ventipassi	\$43.00
LA Scolca Black Label	\$68.00
Flavia	\$51.00

House Wines	
Item	Price
Liter House Red Wine	\$39.75
Liter House White wine	\$39.75
Bottle House Prosecco	\$39.75
Bottle House Rose wine	\$39.75
Picked for you	
Item	Price
Isole E Olena Chianti	\$56.00
Barolo	\$86.00
100% Nebbiolo. Spices, dried fruit, leather. Excellent with meat and cheese.	
Libero Nerello Mascalese	\$29.00
Light summer red from Siciliane. 100% Nerello Mascalese.	
SRC Etna Rosso	\$59.00
Pinot Noir	\$40.00
100% Pinot Noir. Violet, raspberry, cherry, plum on nose. Green cultivation.	
Alimentari	
Item	Price
Imported fresh burrata (Alimentari)	\$15.00
Housemade Butter	\$9.00
Shaved Parmigiano 3oz	\$7.00
Imported parmigiano reggiano, aged 20 months.	
Tiramisu for 2 (Alimentari)	\$15.00
Une portion généreuse de notre Tiramisu maison, parfaite pour être savourée à deux.	
Aceto Balsamico di Modena	\$38.00
Organic, 5yr aged	
Aldo Armato Olive Oil	\$39.00
Amarena Fabbri	\$14.00
Antipasto mix	\$19.00
Un assortiment vibrant de charcuteries artisanales, fromages affinés, olives juteuses et légumes marinés. Chaque bouchée...	
Apple Jam with Licorice	\$23.00
Baci Dark Chocolates	\$8.50
Black beans	\$15.00
Black Truffle Spread (Alimentari)	\$14.00
Bruschetta Spread	\$14.00
Fichi Bianchi	\$18.00
Firelli Hot Sauce (Alimentari)	\$14.00

ITEM	PRICE
Pear Fruit Nectar	\$12.00
Frutti di Bosco Wildberry Jam	\$30.00
Un mélange de baies sauvages cueillies à leur apogée, transformées en une confiture onctueuse au goût éclatant, tout dro...	
Honey	\$18.00
Miel de petite production, soigneusement sélectionné et provenant de Ligurie.	
Italian ketchup	\$14.00
Modicao Cioccolato	\$8.00
Orgolio olive oil	\$44.00
Pere e Noci jar	\$18.00
Red tomato Corbarino	\$22.00
San Marzano Peeled Tomato	\$9.75
Sardinia red tuna	\$49.00
Sicilian sea Salt	\$12.00
Spoletina Sauce	\$14.00
Artichokes, olives, and black truffle	
Tortello 000 Flour 2 lbs	\$26.00
Tortello Flour Semolina 2 lbs	\$22.00
Unpeeled Almonds 250g	\$25.00
Yellow passata pomodoro	\$28.00
Pomodoro giallo è lavorato con pomodori gialli e dolci, sapientemente schiacciati fino a ottenere una passata vellutata....	
Colatura Di Alici	\$39.00
Butter with Truffle	\$30.00
Broccoli Friarielli di Napoli	\$198.00
Du broccoli de Naples délicatement préparé dans une huile d'olive extra vierge. Offert dans un format généreux de 102 oz...	
Pomodori Secchi	\$198.00
Sun-dried tomatoes in extra virgin olive oil 102oz	
Carciofini Piccoli	\$198.00
Baby artichokes in olive oil 102oz	
Finocchietta	\$14.00
Salsicca Stagionata	\$11.00
Chili olive oil	\$19.50
Lardo	\$22.00
Miele Aceto	\$22.00
Invecchiato Balsamic	\$35.00
Sardinian cookies	\$15.00
Ces petites douceurs de Sardaigne, appelées Sardinian cookies, se distinguent par leur texture tendre et friable. Prépar...	
Candied citrus	\$21.00
Neonata	\$13.00
Space Truffle	\$14.50

ITEM	PRICE
Heirloom Tomatoes per pound	\$12.00
White Truffle Olive Oil (Alimentari)	\$14.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Imported fresh burrata Délicate burrata italienne, fraîchement importée, prête à éveiller vos sens. Une enveloppe de mozzarella au cœur crémeux...	\$15.00
Firelli Hot Sauce	\$14.00
Tiramisu for 2 Une généreuse tranche de notre Tiramisu maison, parfaite pour partager à deux.	\$15.00
Black Truffle Spread	\$14.00
White Truffle Olive Oil	\$14.00

Take Home Dinner

ITEM	PRICE
Chef Choice Dinner for 2 Offrez-vous une soirée remplie de découvertes gastronomiques avec le dîner sélectionné par notre chef, conçu spécialement...	\$65.00