



Trattoria Aroma

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Insalati e Antipasti

ITEM	PRICE
Aroma Un méli-mélo de jeunes pousses accompagne des poireaux frits pour une touche croustillante. Les olives calamata et les c...	\$9.00
Roasted Beet Betteraves rôties accompagnées de fromage de chèvre tendre, posées sur un lit de roquette poivrée et arrosées d'une vina...	\$12.00
Griglia Un cœur de romaine grillé, enveloppé de prosciutto, accompagné de poivrons rouges rôtis, parsemé de gorgonzola et de noi...	\$13.00
Caesar Romaine, housemade croutons, shaved Parmigiano-reggiano, anchovies, house caesar dressing.	\$9.00
Polpette Boulettes de viande faites maison accompagnées de ricotta, nappées d'une sauce pomodoro.	\$9.00
Spaghetti House Pomodoro Sauce Side spaghetti house pomodoro sauce.	\$9.00

Pizze

ITEM	PRICE
Margherita Mozzarella fraîche, sauce tomate, feuilles de basilic.	\$16.00
Quattro Formaggio Mozzarella, gorgonzola, Asiago, Parmigiano-reggiano, tomato sauce.	\$16.00
Calabrese Sopressata, banana peppers, white onions, mozzarella, tomato sauce.	\$16.00
Pepperoni Une généreuse portion de pepperoni d'Abruzzo, savamment équilibrée avec de l'origan parfumé, fond sur un lit de mozzarel...	\$16.00
Capriciosa Prosciutto savoureux, mozzarella fondante, artichauts tendres, olives calamata savoureuses, champignons sauvages et sauc...	\$16.00
Salsiccia di Pollo Saucisse de poulet artisanale accompagnée de mozzarella fraîche, tomates tranchées, basilic parfumé et une touche d'ail,...	\$16.00
Barese Poulet rôti accompagné d'épinards frais et délicieux oignons caramélisés, le tout parsemé de véritable fromage Asiago. T...	\$16.00
Funghi Bianca cherry tomatoes, white onions, oregano, mozzarella, arugula, shaved Parmigiano-reggiano.	\$15.00
Funghi with Wild Mushrooms Mélange de champignons sauvages accompagné d'oignon caramélisé, enrobé d'Asiago et de mozzarella fondante, sublimé par u...	\$16.00

Paste e Risotto

ITEM	PRICE
Penne Campo Sautéed artichoke hearts, sun-dried tomatoes, roasted red peppers, calamata olives, mushrooms, light garlic, basil, whit...	\$22.00
Pappardelle Alla Bolognese Un ruban de pappardelle nappé dans une sauce bolo savoureuse, riche en bœuf, porc et veau mijotés lentement avec des tom...	\$25.00
Tagliatelle Frutti di Mare Seafood medley tossed in a spicy pomodoro sauce.	\$28.00
Penne con Panna Peas, prosciutto, roasted garlic crema.	\$20.00

ITEM	PRICE
Spaghetti e Polpette Des pâtes spaghetti agrémentées de notre sauce pomodoro maison, servies avec de savoureuses boulettes de viande préparée...	\$19.00
Risotto di Manzo Tendres tranches de filet de bœuf reposent sur un lit de risotto crémeux à l'ail rôti, agrémenté d'une touche de roquett...	\$26.00
Penne Aroma Saucisse maison, champignons sauvages, oignons caramélisés, sauce crémeuse aux tomates prunes.	\$23.00
Tagliatelle con Pollo e Pesto Poulet grillé sur charbon associé à des poivrons rôtis au feu, le tout nappé d'une crème de pesto au basilic.	\$22.00
Penne con Salsiccia di Pollo Chicken sausage, rapini, roasted garlic, extra virgin olive oil, white wine, Pecorino Romano.	\$22.00
Pappardelle Del Piemonte Pappardelle garnies de champignons sauvages sautées et de feuilles d'épinards, relevés d'un filet d'huile d'olive extra...	\$22.00
Penne Ocampo	\$22.00

Secondi

ITEM	PRICE
Filetto di Manzo Tendre filet de bœuf de 6 oz. grillé, arrosé d'une réduction de balsamique vieilli 18 ans, accompagné de rapini sauté et...	\$35.00
Pollo Alla Pizzaiola Chicken breast sautéed, fresh mozzarella, basil, pomodoro sauce served with spaghetti.	\$24.00
Salmone Wild caught salmon, pan roasted, grape tomato, lemon, fresh herb butter broth, spinach, oven roasted fingerling potatoes...	\$26.00
Vitello Saltimbocca Fines tranches de veau accompagnées de prosciutto di Parma et sauge, nappées d'une sauce au citron et vin blanc. Servi a...	\$28.00
Papardelli Piamonte Amplified with the essence of Piedmont, wide ribbons of homemade pappardelle embrace a velvety sauce of wild mushrooms,...	\$22.00

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Gâteau fondant au chocolat noir, nappé de crème au chocolat, accompagné d'une crème à l'espresso et d'une touche de sel...	\$10.00
Cassava Cake Un mélange doux et moelleux de manioc râpé, de lait de coco et de sucre, cuit lentement jusqu'à obtenir une croûte dorée...	\$9.00
Tiramisu	\$9.00
Affogato Une boule de gelato à la vanille, nappée d'une sauce chocolat à l'espresso fraîchement infusé et coiffée d'une chantilly...	\$9.00
Lemon Lemon tartlette, whipped crème fraiche blueberry compote.	\$8.00
Cannoli Coques croustillantes garnies de ricotta légèrement sucrée, parsemées de pistaches grillées et rehaussées de pépites de...	\$7.00