★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Trattoria Aroma

Trattoria Aroma

Menu Prices — October 25, 2026

Trattoria Aroma menu with prices in United States, updated October 2019:
37 items across 5 categories, prices from $7.00 to $35.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Trattoria Aroma Menu with Prices (United States)

Trattoria Aroma menu with prices in United States, updated October 2019: 37 items across 5 categories, prices from $7.00 to $35.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/trattoria-aroma

Menu categories: Insalati e Antipasti · Pizze · Paste e Risotto · Secondi · Desserts

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**
Capriciossa 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**

ITEM	PRICE
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**
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 sautéés 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**

ITEM	PRICE
Cannoli Coques croustillantes garnies de ricotta légèrement sucrée, parsemées de pistaches grillées et rehaussées de pépites de...	**$7.00**