★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Trattoria Zooma

Trattoria Zooma

Menu Prices — October 25, 2026

Trattoria Zooma menu with prices in United States, updated November 2019:
71 items across 7 categories, prices from $5.00 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Trattoria Zooma Menu with Prices (United States)

Trattoria Zooma menu with prices in United States, updated November 2019: 71 items across 7 categories, prices from $5.00 to $38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/trattoria-zooma

Menu categories: Top Menu Items · Antipasti · La Pizza Napoletana · Fresh Pasta · Secondi · Contorni · Dolci

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Polpette di Zooma Les boulettes de Zooma sont préparées avec délicatesse, mélangeant viandes de première qualité et herbes aromatiques fra...	**$12.00**
Margherita Pizza	**$15.00**
Rigatoni alla Vodka	**$18.00**
Le Cesarona Cœurs de romaine, Grada Padano, vinaigrette César maison et crostini.	**$9.00**
La Rinforzo Feuilles tendres d'épinards, noix délicatement caramélisées, betteraves rôties, fromage Gorgonzola, le tout nappé d'une...	**$12.00**
Gnocchi alla Nonna Gnocchi de pomme de terre faits maison, accompagnés d'aubergine sautée, marinara maison, basilic et mozzarella fraîche....	**$25.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Lobster Bisque Sherry, basil and tomato cream.	**$14.00**
Antipasto Misto Un assortiment du chef mettant en vedette des charcuteries locales et une sélection de fromages régionaux. Pour deux per...	**$20.00**
La Caprese Mozzarella Ponte a Mare importée, au choix fraîche ou fumée, se marie avec des tomates de saison. Un soupçon de basilic...	**$17.00**
Insalata con Prosciutto Jeunes pousses de roquette nappées de vinaigrette balsamique blanche, parsemées de pistaches, et garnies de tranches fin...	**$18.00**
Insalata di Polpo Tentacules d’octopus tendres, accompagnés de rondelles d’oignon rouge, branches de céleri croquant et morceaux de pomme...	**$19.00**
Pasta e Fagoli Traditional pasta and bean soup.	**$9.00**
Le Cesarona (Antipasti) Romaine hearts, Grada Padano, house-made Caesar dressing and crostini.	**$9.00**
La Rinforzo (Antipasti) Feuilles tendres d'épinards agrémentées de noix caramélisées, betteraves rôties et fromage Gorgonzola, arrosées d'une vi...	**$12.00**
Insalata Rughetta Feuilles de roquette fraîches, haricots géants tendres, nappés d'une citronnette citronnée, parsemé de fines lamelles de...	**$10.00**
Insalata Panzanella Un mélange vibrant de concombres croquants, tomates cerises patrimoniales juteuses, et oignons rouges tranchés, accompag...	**$10.00**
L'Insalatina Mista Mixed greens, tomato, onion, shaved carrot, Grana Padano and red wine vinaigrette.	**$9.00**
Mozzarella in Carrozza Tranches de mozzarella fraîche enrobées de chapelure, dorées à la poêle, accompagnées de notre marinara maison et d'une...	**$11.00**

ITEM	PRICE
Calamari in Padella Une poêlée de calamars accompagnée d'une roquette tendre, de tomates juteuses et d'une touche de vinaigre balsamique bla...	**$14.00**
Zuppa di Cozze Moules fraîches mijotées dans un bouillon à la tomate et à l'ail, agrémentées d'herbes du moment, servies avec crostinis...	**$13.00**
Zuppa di Vongole Palourdes fraîchement récoltées se marient à merveille avec du vin blanc, de l'ail parfumé, des échalotes, des piments r...	**$14.00**
La Melenzanella Tranches d'aubergines frites accompagnées de tomates marinées maison, garnies de fines lamelles de Grana Padano et d'un...	**$12.00**
Polpette di Zooma (Antipasti) Trois boulettes de viande maison servies avec une sauce marinara généreuse et accompagnées de crostini croustillants.	**$12.00**

La Pizza Napoletana

ITEM	PRICE
Corna di Bufala Pizza Calzone farci à la mozzarella de bufflonne, garni de roquette, jambon de Parme et Grana Padano.	**$23.00**
Napoletana Pizza Une pizza « rachetta » en forme de raquette, garnie de pesto de rabe, de saucisse italienne épicée et de provola.	**$17.00**
Sole Erba Pizza Faux filet de sole nappé de pesto de basilic aux pignons, agrémenté de poivrons rouges et de mozzarella de bufflonne fum...	**$17.00**
Pizza Stella Pizza blanche en forme d'étoile, garnie de roquette fraîche, tomates cerises anciennes et fromage Grana Padano, le tout...	**$17.00**
Margherita Pizza (La Pizza Napoletana) Tomates San Marzano, mozzarella fondante, feuilles de basilic frais et huile d'olive DOP versée à froid.	**$15.00**
La Carne Pizza Boeuf haché, Gorgonzola crémeux et bacon croustillant.	**$18.00**
Diavola Pizza Tomates San Marzano, mozzarella fondante, salami Calabrese piquant, basilic frais et huile d'olive DOP ajoutée à cru.	**$16.00**
Funghi Pizza Mushroom cremini, portobello mushroom, artichoke, mozzarella and truffle oil.	**$17.00**
La Vegetale Pizza Tomates San Marzano, mozzarella fondante et légumes de saison.	**$17.00**
La Parmigiana Pizza Tranches d'aubergine dorées accompagnées de ricotta de bufflonne, tomates San Marzano et basilic frais.	**$18.00**

Fresh Pasta

ITEM	PRICE
Triangoli Nere di Granchio De délicats raviolis noirs renfermant une farce généreuse de chair de crabe, rehaussée de mascarpone et d'un zeste d'agr...	**$29.00**
Spaghettini Vongole Fresh native baby clams, DOP olive oil, garlic, parsley, peperoncino and imported De Cecco spaghettini.	**$24.00**
Triangoli di Bufala Pâtes farcies de mozzarella di Bufala et d'épinards, nappées d'une sauce "sciue sciue" préparée dans notre cuisine. Conf...	**$29.00**
Cavatelli Sassiccia and Friarielle Handmade cavatelli pasta with spicy house-made sausage, rabe and Pecorino Romano. Made in house, by hand using authentic...	**$26.00**
Tortellini Vino Rosso Tortellini fait maison avec du fromage de chèvre, délicatement enveloppé dans une pâte au vin rouge préparée à partir de...	**$26.00**

ITEM	PRICE
Fruti di Mare Fra Diavolo Un mélange de moules, petites palourdes, crevettes, pétoncles et poisson frais, mijoté dans une sauce pomodoro piquante,...	**$32.00**
Sacchetti al Fungo di Bosco Zooma's mushroom blend and Grana Padano cheese filled handmade “little pouches”, roasted garlic and truffle butter. Made...	**$28.00**
Farfalle alla Zooma Farfalle maison avec une saucisse épicée préparée sur place, petits pois verts, échalotes et sauce pomodoro à l'ail. Pré...	**$26.00**
Lasagna di Carne Traditional wood oven baked Neapolitan meat lasagna with house marinara and mozzarella. Made in house, by hand using aut...	**$25.00**
Tagliatelle Nere ai Gamberi Rubans de pâte noire faits maison, garnis de crevettes sautées, agrémentés de touches d'ail, de piments et d'un zeste de...	**$29.00**
Rigatoni alla Vodka (Fresh Pasta) Rigatoni De Cecco enrobé d'une sauce rose crémeuse avec une touche de vodka.	**$18.00**
Gnocchi alla Nonna (Fresh Pasta) Gnocchis de pommes de terre préparés maison accompagnés d'aubergines sautées, marinara maison, basilic frais et mozzarel...	**$25.00**
Spaghettini con Polpette De Cecco spaghettini importé, accompagné de nos boulettes de viande renommées, nappées d'une sauce marinara maison, avec...	**$19.00**
Farfalle con Pollo Faussementes papillons créés à la main, garnis de morceaux de poulet effiloché. Ce plat est accompagné d'un pesto savour...	**$26.00**
Tagliatelle alla Bolognese Pâtes tagliatelles larges, préparées à la main, nappées de notre sauce à la viande maison, le tout réalisé avec la farin...	**$25.00**
Risotto alla Zooma Arborio crémeux mijoté avec du vin rouge vegan d’Agriverde, agrémenté de champignons savoureux et un filet d’huile de tr...	**$28.00**
Cavatelli Primavera Pâtes cavatelli façonnées à la main, agrémentées de légumes de saison, d'un pesto vegan de basilic et pignons, et de jeu...	**$23.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Salmone alla Griglia Faux-filet de saumon de l'Atlantique grillé au feu de bois, accompagné de jeunes pousses de roquette et de betteraves rô...	**$27.00**
Pesce Spada Épée de mer grillée accompagnée d'un ragoût de haricots géants, rehaussé par du citron frais, des câpres et une touche d...	**$30.00**
Marsala Marsala wine and mushroom reduction with rosemary roasted potatoes.	**$22.00**
Piccata White wine, capers, lemon and butter with spaghettini.	**$22.00**
Parmigiana Mozzarella fumée accompagnée de spaghettini nappés d'une sauce marinara.	**$24.00**
Milanese Mixed greens, cherry tomato, lemon citronette and Grana Padano.	**$24.00**
Zooma Saltimboca Un tendre Prosciutto di San Daniele enveloppe une mozzarella fraîche, le tout nappé d'une sauce saltimboca onctueuse, ac...	**$28.00**
Bistecca al Forno Rib eye d'os de 20 oz cuit au four à bois, accompagné de frites à la truffe, une pincée de sel de mer, un soupçon de cit...	**$38.00**

Contorni

ITEM	PRICE

Sauteed Spinach **$6.00**
Épinards sautés doucement, infusés d'ail parfumé et relevés d'une touche de piment rouge pour un léger piquant. Arrosés...

Broccoli Rabe **$6.00**

Grilled Asparagus **$6.00**

Rosemary Roasted Potatoes **$6.00**
Pommes de terre rôties au romarin doucement dorées au four, imprégnées d'huile d'olive et parsemées de brins de romarin...

Truffle Fries **$6.00**

Vegetables **$5.00**

Dolci

ITEM	PRICE
Torta al Formaggio Unharmonieux mariage de mascarpone onctueux et de gousse de vanille sur une base croustillante de biscuits Graham, le to...	**$10.00**
Torta al Cioccolato Gâteau au chocolat noir, garni de ganache au chocolat au lait et de pistaches concassées.	**$10.00**
Cannoli Housemade filling with citrus zest, amaretto, and vanilla bean.	**$6.00**
Tiramisu Faux	**$9.00**
Vesuvio Cioccolato Fondant au chocolat classique nappé de gelato.	**$9.00**
Budino di Pane and Uvetta Banana and golden raisin bread pudding with salted caramel gelato.	**$9.00**
Bomboloni Douceur italienne, le Bomboloni se présente sous forme de beignet délicatement frit, généreusement garni d'un cœur créme...	**$9.00**