

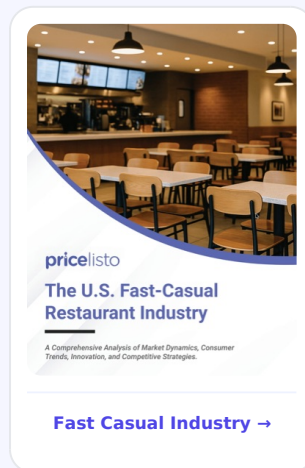


Trattoria Zooma

Trattoria Zooma

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
Spaghettoni con Polpetta De Cecco spaghettoni 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 spaghettoni.	\$22.00
Parmigiana Mozzarella fumée accompagnée de spaghettoni 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 Épinards sautés doucement, infusés d'ail parfumé et relevés d'une touche de piment rouge pour un léger piquant. Arrosés...	\$6.00
Broccoli Rabe	\$6.00
Grilled Asparagus false	\$6.00

ITEM	PRICE
Rosemary Roasted Potatoes Pommes de terre rôties au romarin doucement dorées au four, imprégnées d'huile d'olive et parsemées de brins de romarin...	\$6.00
Truffle Fries	\$6.00
Vegetables false	\$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 crème...	\$9.00