



Venezia Italian Restaurant & Pizzeria

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti

ITEM	PRICE
Estate Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Fresh Arugula with Shaved Italian Parmiggiano Reggiano.	\$16.95
Caprese Classica Tomates biologiques mûris à point, mozzarella italienne fraîche, et feuilles de basilic parfumé. Le tout est délicatemen...	\$14.95
Array of Italian Cured Meat & Mix Cheese Array of Italian Cured Meat and section of Italian Cheese.	\$26.95
Zuppa Minestrone Un mariage harmonieux de légumes frais, doucement mijotés dans un bouillon savoureux. Carottes, courgettes et haricots v...	\$13.95
Bruschetta Trio Une trilogie de saveurs sur pain croquant : tomates fraîches, Mozzarella crémeuse, pâté d'artichaut, poivrons grillés et...	\$12.95
Prosciutto Parma & Melon Tranches de prosciutto de Parme entourant du melon cantaloup juteux.	\$17.95
Fried Calamari Fins tentacules de calmars croustillantes servies avec une sauce piquante pour apporter une touche de feu.	\$19.95
Sautéed Mussels & Clams Fines herbes et tomates fraîches se mêlent aux moules et palourdes, le tout mijoté délicatement avec du vin blanc, de l'...	\$20.95
Eggplants Rolls Tranches d'aubergine garnies de fromage de chèvre, speck et sauce vellutata.	\$16.95

Salads

ITEM	PRICE
Mix Salad Mix salad with cherry tomatoes and shaved carrots.	\$10.95
Burrata Caprese Fresh Organic Heirloom Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil.	\$18.95
Roman Salad Un lit de laitue romaine croquante, agrémenté d'ail piquant et d'anchois savoureux, arrosé d'une vinaigrette à l'italien...	\$10.95
Frisse L'endive croquante se marie parfaitement avec des noix de Grenoble caramélisées, tandis que des poires Bosc juteuses ajo...	\$10.95
Arugula Roquette fraîche garnie de fines lamelles de Parmigiano Reggiano, arrosée d'une citronnette vive.	\$10.95
Venezia Mixed greens, grapefruit, cucumber, boiled egg, Feta cheese, venezia dressing and croutons.	\$10.95

Pasta

ITEM	PRICE
Lobster Ravioli Handmade Lobster Ravioli	\$31.95
Ravioli Verdi Fresh Handmade ravioli with Ricotta and Spinach	\$22.95
Spaghetti Cacio e Pepe Spaghetti with Italian Pecorino Romano and Black Pepper	\$21.95
Gnocchi with Shrimps & Zucchini Petits coussinets de gnocchis moelleux mélangés à des crevettes juteuses et des rondelles de courgettes sautées. Le tout...	\$28.95

ITEM	PRICE
Linguine with Seafood Linguine maison accompagné de palourdes de Manille, moules, crevettes, calmars et pétoncles, le tout nappé d'une sauce a...	\$33.95
Linguine with Clams Linguine fraîche accompagnée de palourdes de Manille, préparée avec une sauce au vin blanc ou une sauce tomate savoureux...	\$28.95
Penne Salsiccia Pâtes penne accompagnées de saucisse maison, préparées avec des tomates fraîches et un assaisonnement épicé selon votre...	\$22.95
Ravioli Picchio Pacchio Raviolis faits maison accompagnés d'une sauce bolognaise riche et d'une touche de crème.	\$20.95
Tagliatelle with Bolognese Ragu Fresh Tagliatelle with handmede Bolognese Sauce.	\$22.95
Carbonara Spaghetti Spaghetti Carbonara with eggs, Parmiggiano Reggiano and Romano Cheese	\$22.95
Lasagna Bolognese Lasagnes maison garnies d'une sauce bolognaise fraîche.	\$22.95
Gnocchi with Duck Sauce Gnocchi faits maison accompagnés d'une succulente sauce au canard fumé.	\$23.95
Penne Arrabiata Savoureuse sauce tomate pimentée agrémentée d'ail et de persil frais, enrobant délicatement des penne al dente.	\$17.95

Entrées

ITEM	PRICE
Chicken Milanese Fresh Large Thinly Chicken Breast, breaded with side of Sautéed Spinach or Fresh fries.	\$28.95
Sole Fish Faux filet de sole nappé d'une sauce aux fenouils et poireaux veloutée. Accompagné de légumes de saison choisis par le c...	\$29.95
Chicken Saltimbocca Fresh Thinly Chicken Breast with Italian Prosciutto and Sage. Side of Sautéed Spinach	\$29.95
Branzino Italiano Fresh Italian Branzino with Sautéed Spinach and Cherry tomatoes.	\$36.96
Veal Scaloppine Funghi De tendres escalopes de veau accompagnées de champignons Portobello, nappées d'une sauce au vin Marsala italien. Accompa...	\$29.95
Grilled Salmon with Arugula Faux filet de saumon grillé au zeste de citron et beurre servi sur un lit d'arugula et de câpres.	\$34.95
Veal Scallop with Mushrooms Une escalope de veau tendre, mijotée avec des champignons frais et relevée d'une sauce au vin blanc. Chaque bouchée fond...	\$26.00
Veal Piccata with Lemon Tendres morceaux de veau saisis, nappés d'une sauce au jus de citron fraîchement pressé, vin blanc italien et câpres. Se...	\$27.95
Chef Chicken	\$26.95
Tagliata di Manzo Faux filet de bœuf finement tranché accompagné de roquette fraîche, de tomates cerises et nappé de balsamique italien. S...	\$36.95
Mix Grilled Seafood with Arugula Un ensemble de fruits de mer grillés à la perfection, offrant un mariage de saveurs marines. Homard, crevettes et calama...	\$36.95
Grilled Rack of Lamb Chop Côtelettes d'agneau grillées accompagnées d'oignons caramélisés et du légume du jour.	\$32.95
Seafood Cioppino Une soupe de fruits de mer débordant de moules, palourdes de Manila, crevettes, calamars et pétoncles, tous fraîchement...	\$39.95

Pizza	
ITEM	PRICE
NOSTROMO Tomato Sauce , Italian Mozzarella, Onion and Italian Tuna.	\$18.95
TRENTINA Une base de tomate généreuse garnie de mozzarella fondante, speck savoureux et gorgonzola crémeux.	\$18.95
QUATTRO FORMAGGI FOUR CHEESE PIZZA, With four different Italian cheeses.	\$17.95
ANNIE'S Fresh Mozzarella, Arugula, shaved Italian Parmigiano Reggiano, and honey, (Add Nuts \$2.00).	\$17.95
LUNA'S Une base de sauce tomate garnie de mozzarella italienne fondante, accompagnée de notre saucisse artisanale fraîche et pa...	\$17.95
MASSIMO'S INFERNO Sauce tomate vibrante, mozzarella fraîche, olives italiennes, salami calabrais épicé et un soupçon de piment rouge conca...	\$19.95
ACCIUGHE Sauce tomate, mozzarella italienne fraîche et anchois siciliens importés d'Italie.	\$18.95
VEGETARIANA Sauce tomate garnie de mozzarella italienne, accompagnée d'une variété de légumes grillés frais et d'une touche d'huile...	\$17.95
VENEZIANA Tomato sauce, Italian Mozzarella, Italian Parma Cotto and Portobello Mushrooms.	\$18.50
CALZONE Une pâte dorée, garnie de sauce tomate savoureuse, mozzarella fondante, ricotta onctueuse, jambon parfumé et champignons...	\$17.95
SALCICCIA Tomato sauce, Italian Mozzarella and fresh Handmade sausages.	\$17.95
PIZZA BIANCA Arugula, parma prosciutto and shaved Parmigiano Reggiano.	\$18.95
CAPRICCIOSA Une base de sauce tomate généreuse sert de toile de fond à cette pizza garnie de mozzarella italienne fondante, d'artich...	\$17.95
MARGHERITA Une base de sauce tomate, accompagnée de mozzarella italienne délicate et parsemée de basilic frais.	\$16.95

Sides	
ITEM	PRICE
SAUTÉED SPINACH Sautéed in garlic, crushed red pepper, extra virgin olive oil with Parmigiano Reggiano.	\$7.95
GREAN PEAS WITH BACON Green peas sautéed with onions and pancetta.	\$7.95
MIX OF GRILLED VEGETABLES Grilled vegetables (eggplant, zucchini, bell peppers and mushrooms).	\$7.95
RAPINI Rapini italien, sauté à l'ail et aux flocons de piment rouge, arrosé d'huile d'olive extra vierge.	\$7.95

Desserts	
ITEM	PRICE
LEMON SORBET Un sorbet au citron rafraîchissant, préparé avec des citrons pressés à la main pour une saveur vive et piquante. Chaque...	\$8.95

ITEM	PRICE
SPUMONI false	\$8.95
TORTA NONNA LEMON CAKE	\$8.95
CHOCOLATE CAKE	\$8.95
CHEESECAKE STRAWBERRY CHEESECAKE STRAWBERRY	\$8.95
PANNA COTTA Un léger flan crémeux, agrémenté de baies fraîches et juteuses, offrant un contraste délicat entre douceur et acidité.	\$8.50
TIRAMISU Layers of espresso-soaked ladyfingers are gently embraced by a velvety mascarpone cream. A dusting of fine cocoa powder...	\$8.95
ICE CREAM ICE CREAM VANILLA OR PISTACCIO	\$8.95

Espresso Bar

ITEM	PRICE
Cafe Latte	\$4.95
Cappuccino false	\$4.95
Macchiato false	\$3.50
Cafe Espresso false	\$3.50
Cafe Espresso (Espresso Bar)	\$3.50