



Vespaio

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Dessert	
ITEM	PRICE
Crema Catalana	\$12.00
Coconut Sponge Cheese Cake	\$12.00
Un gâteau savoureux où le moelleux du biscuit à la noix de coco rencontre le crémeux d'un cheesecake classique. La subti...	
Bombolini Fluffy Italian Donuts Custard Cream and Chocolate Dip	\$12.00
Ces petites merveilles italiennes sont frites à la perfection, offrant une texture légère et aérienne. Garnis d'une rich...	
Apple Crumble Cobbler Vanilla Ice Cream and Caramel Dip	\$13.00
Tranches de pommes fraîches mêlées à des épices chaudes, reposant sous un crumble doré et croustillant. Servi avec une b...	
Seasonal Fresh Fruit Crostata Short Pastry and Cream	\$12.00
False	
Carrot Cake Vanilla Frosting Cream of Pistachio	\$12.00
Moist layers of spiced carrot cake blend seamlessly with creamy vanilla frosting. Each bite reveals the subtle crunch of...	
Torta Della Nonna Pastry Cream Pine Nuts and Hint of Dark Chocolate	\$12.00
Tiramisu	\$12.00
Chocolate Ganache	\$12.00
Mixed Berries	\$12.00
Appetizers and Salads	

ITEM	PRICE
House Salad	\$12.00
Mixed baby greens, and balsamic dressing.	
Eggplant Parmigiana	\$19.00
Bufala Mozzarella, Vine Tomato, Basil, Boston wedge, and EVOO	\$19.00
Baby Kale, Ricotta Salata, Cherry tomatoes, avocado, and balsamic dressing.	\$21.00
Seasonal Seafood Stew	\$22.00
Toasted garlic bread and chilli flakes.	
Seared Beef Carpaccio	\$19.00
Fines tranches de bœuf marinées, servies avec de la cressonnette, du fenouil croquant, des câpres généreuses et du Parmi...	
Parma Prosciutto and Bruschetta	\$25.00
Fines tranches de prosciutto de Parme délicatement posées sur une bruschetta grillée, frottée avec une touche d'ail. Une...	
Fried Calamari Zucchini	\$17.00
Un mélange croustillant de calamars et de courgettes, servi avec un soupçon de zestes de citron. Accompagnez chaque bouc...	
Charred Octopus	\$24.00
Fingerling potatoes, green beans, olives, and cherry tomatoes.	
Marinated Chicken Breast Farro	\$20.00
Poitrine de poulet marinée accompagnée de farro, maïs sucré, haricots cannellini crémeux et tomates cerises juteuses.	
Roasted Beets and Goat Cheese Salad	\$22.00
Rucola, caramelized walnuts, and red wine balsamic dressing.	
Nicoise Salad	\$21.00
Thon italien à l'huile d'olive accompagné de tomates cerises, olives savoureuses, haricots verts croquants, œuf dur et p...	
Baby Spinach, Smoked crispy bacon, pear, blue cheese, and balsamic dressing.	\$21.00
Faites l'expérience d'une salade vibrante alliant la tendresse du jeune épinard à la richesse du bacon fumé et croustill...	

ITEM	PRICE
Chicken Paillard	\$22.00
Fines tranches de poulet accompagné de jeunes feuilles de roquette, d'avocat crémeux, de tomates cerises juteuses et de...	
Baby Artichoke Carpaccio	\$20.00
Roquette sauvage parsemée de parmigiano, arrosée d'une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive.	
Minestrone Soup	\$12.00
Lentil Soup	\$12.00

Water

ITEM	PRICE
Flat Mineral Water	\$10.00
Sparkling Mineral Water	\$10.00

Bread

ITEM	PRICE
Baguette	\$4.50
Focaccia	\$4.50
Pizza Bread Rosemary. Extra Virgin Olive Oil	\$5.00
false	
Whole Wheat	\$4.50
false	
Ciabatta	\$4.50

Sides

ITEM	PRICE
Mashed Potatoes	\$12.00
Rosemarry Potatoes	\$10.00
Steamed Green Beans	\$10.00
Sauteed Spinach	\$10.00
Steamed Asparagus	\$10.00
Légèrement cuites à la vapeur, les asperges conservent leur couleur éclatante et leur croquant subtil. Servies avec un f...	
Sauteed Rapini	\$12.00
French Fries	\$10.00
false	
Oven Roasted Broccoli, Brussels Sprouts and Cauliflower	\$14.00
Savourez une sélection colorée de brocoli, choux de Bruxelles et chou-fleur, rôti au four pour révéler leurs saveurs dou...	

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Tomato Pizza	\$22.00
Fines tranches de mozzarella accompagnées de feuilles de basilic fraîches.	

ITEM	PRICE
Pepperoni Pizza Une délicieuse combinaison de sauce tomate savoureuse et de mozzarella fondante, garnie de tranches de pepperoni légèrem...	\$19.00
Sausage and Rapini Pizza Rapini, egg, mozzarella, and chili flakes.	\$26.00
Romana Artichoke Pizza Olives, tomato, mozzarella, and oregano.	\$26.00
Parma Prosciutto Pizza Fine tranches de prosciutto de Parme, reposant sur une base de sauce tomate maison, parsemées de généreuses portions de...	\$26.00
Funghi Tomato Pizza Mozzarella and mixed mushrooms.	\$20.00
Calzone Tomato Pizza Mozzarella, parmacotto ham, and fresh basil.	\$25.00
Pear Gorgonzola Mozzarella, toasted pine nuts, wild rucola.	\$19.00
Bianca Tranche de fromage infusée à la truffe.	\$29.00
Pizza Bread Rosemary Pain pizza au romarin, arrosé d'huile d'olive extra vierge, avec une touche aromatique du romarin frais.	\$6.50

Main

ITEM	PRICE
Wild Salmon Céleri-rave accompagné de caponata, nappé d'une sauce pesto aux câpres.	\$30.00
Wagyu Burger Brioche Bun Tomato, lettuce, and fries.	\$21.00
Grilled Half Organic Jidori Chicken and Rosemary Potatoes	\$25.00
Rib Eye Steak USDA Certified Black Angus 20 oz. Served with a bowl of traditional Tuscan cannellini beans.	\$46.00
New York Steak (2 oz) Rosemary Potatoes.	\$32.00

Pasta

ITEM	PRICE
Pappardelle Chianti Style Wild Boar Ragu Pasta Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	\$26.00
Tagliatelle Verdi Old Fashioned Beef and Porcini Ragù Tagliatelles vertes maison à partir de farine biologique, accompagnées d'un savoureux ragù de bœuf et de cèpes.	\$24.00
Paccheri Bolognese Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	\$26.00
Penne Tomato Pasta Basil and Parmigiano. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	\$18.00
Linguine Vongole and Zucchini Pasta false	\$26.00
Risotto Scampi and Asparagus	\$30.00

ITEM	PRICE
Trofie Pasta Basil and pine nuts, and pesto. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	\$21.00
Risotto with Porcini Mushrooms Faites-vous plaisir avec un risotto onctueux, cuit lentement jusqu'à l'onctuosité parfaite. Les cèpes, riches et terreux...	\$30.00
Maccheroni Guanciale Pasta Fava beans, tomato concasse, and aged pecorino. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	\$25.00
Seafood Cappellacci Lump Crabmeat Pasta Cappellacci farci de morceaux de crabe accompagnés de notre sauce arrabbiata relevée. Fabriquées sur place avec de la fa...	\$32.00
Tuscan Kale Pasta Raviolis farcis à la ricotta, agrémentés de beurre et de sauge avec une note de parmigiano. Nos pâtes fraîches sont prép...	\$22.00
Garganelli Mixed seasonal seafood. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	\$28.00
Risotto Parmigiano	\$29.00

Panini

ITEM	PRICE
Roast Beef Panini Faux-filet rôti délicatement assaisonné, accompagné d'une tartinade de raifort, fromage cheddar fondant, feuilles de lai...	\$21.00
Melted Le Gruyere Cheese Panini Parmacotto, mustard, and baby mixed greens on open face toasted ciabatta. Served with potato chips and pickle. Choice of...	\$17.00
Rotisserie Leg Of Lamb Panini Faux-filet d'agneau à la rotisserie tranché finement avec artichauts croquants, tomates séchées au soleil, et cresson po...	\$19.00
Porchetta Panini Roasted pork belly, romaine lettuce, tomato, and avocado spread. Served with potato chips and pickle. Choice of bread wh...	\$19.00
Cotoletta Breaded Chicken Cutlet Panini Lettuce, tomatoes, and lemon herb mayonnaise. Served with potato chips and pickle. Choice of bread whole wheat, ciabatta...	\$19.00
Homemade Pastrami Panino Cheddar affiné, salade de chou croquante, laitue fraîche et tomate. Accompagné de croustilles de pommes de terre et d'un...	\$20.00
Caprese Fiore Di Latte Mozzarella Panino Tomates juteuses, basilic frais et huile d'olive extra vierge s'assemblent dans ce panino. Accompagné de croustilles de...	\$19.00
Orangic Chicken Breast Balsamic Marinade Faux filet de poulet bio mariné au balsamique, accompagné de robiola fondant, de laitue Boston croustillante et d'oignon...	\$19.00

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Savourez des couches délicates de biscuits savoiards imbibés de café expresso corsé, enveloppés dans une crème onctueuse...	\$12.00
Bombolini Fluffy Italian Donuts Custard Cream and Chocolate Dip	\$12.00
Chocolate Ganache false	\$12.00
Mixed Berries	\$12.00
Coconut Sponge Cheese Cake	\$12.00
Apple Crumble Cobbler Vanilla Ice Cream and Caramel Dip Pommes fondantes sous un crumble croustillant, servies avec une boule de glace vanille onctueuse. Accompagné d'un carame...	\$13.00

ITEM	PRICE
Carrot Cake Vanilla Frosting Cream of Pistachio	\$12.00
Torta Della Nonna Pastry Cream Pine Nuts and Hint of Dark Chocolate	\$12.00
À Vespaio, cette douceur italienne traditionnelle se compose d'une pâte sablée dorée renfermant une crème pâtissière onc...	
Crema Catalana	\$12.00
Une crème onctueuse aux œufs et à la vanille, infusée de zestes d'agrumes. Cette douceur espagnole est couronnée d'une f...	
Seasonal Fresh Fruit Crostata Short Pastry and Cream	\$12.00
Water	
ITEM	PRICE
Flat Mineral Water	\$10.00
Sparkling Mineral Water	\$10.00
Sides	
ITEM	PRICE
French Fries	\$12.00
Mashed Potatoes	\$12.00
false	
Oven Roasted Broccoli, Brussels Sprouts and Cauliflower	\$14.00
Enveloppés d'une généreuse huile d'olive, le brocoli, les choux de Bruxelles et le chou-fleur sont rôtis jusqu'à atteind...	
Rosemary Potatoes	\$12.00
Steamed Green Beans	\$12.00
Fèves vertes croquantes, doucement vaporisées, servies avec une touche d'huile d'olive extra vierge et une pincée de sel...	
Sautèed Spinach	\$12.00
Steamed Asparagus	\$12.00
Asperges tendres cuites à la vapeur, assaisonnées d'une pointe de sel de mer et d'un filet d'huile d'olive extra vierge....	
Main	
ITEM	PRICE
Grilled Half Organic Jidori Chicken	\$31.00
Rosemary potatoes.	
Tagliata New York Steak 12oz, Rosemary potatoes.	\$50.00
false	
Filet Mignon 8 oz., Wild Mushrooms, Sautèed Spinach	\$56.00
Une tranche tendre de filet mignon de 8 oz., grillée à la perfection, accompagnée de champignons sauvages sautés qui ajo...	
Whole Butterflied Grilled Mediterranean Branzino	\$38.00
Spinaci delicatamente sautés.	
Pork Chop 16 oz, Butter, sage, and fried green tomatoes.	\$38.00
Sous une cuisson lente, la côte de porc de 16 oz est dorée à la perfection, avant d'être nappée d'une noisette de beurre...	
Seasonal Fish and Shellfish Stew Light Tomato Broth	\$36.00
Toasted garlic bread.	
Wild Salmon, Celery Root Caponata with Caper Pesto Sauce.	\$38.00
Porchetta Slow Roasted Pork Belly and Rosemary Potatoes	\$38.00

ITEM	PRICE
Costoletta 14 oz, Veal chop, porcini mushrooms, Sautèed Spinach.	\$46.00
Savourez une côtelette de veau juteuse de 14 oz, grillée avec soin pour libérer des saveurs riches et authentiques. Les...	

Pasta

ITEM	PRICE
Tuscan Kale + Ricotta Ravioli	\$26.00
Ricotta ravioli, butter, and sage parmigiano. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	
Penne Tomato	\$24.00
Basil and Parmigiano.	
Risotto Parmigiano filet mignon au jus.	\$32.00
Rosemary, filet mignon au jus.	
Maccheroni Guanciale	\$26.00
Fèves mélangées à du concassé de tomates, rehaussées de pecorino affiné.	
Paccheri Bolognese	\$29.00
Pappardelle Wild Boar Ragù	\$29.00
Pâtes pappardelle préparées sur place avec de la farine biologique.	
Garganelli, Mixed Seafood, Saffron Sauce.	\$29.00
Garganelli faits maison avec des fruits de mer variés, nappés d'une sauce au safran aromatique.	
Risotto Scampi and Asparagus	\$30.00
Potato Topini, Lobster, Artichokes, Light Pink Sauce	\$32.00
Lobster, artichokes, and light pink sauce. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	
Tagliatelle Verdi Old Fashioned Beef and Porcini Ragù	\$29.00
Tagliatelle épais, pétris maison avec une farine biologique, servis avec un ragù de bœuf tendre et cèpes savoureux.	
Seafood Cappellacci Lump Crabmeat Pasta	\$29.00
Cappellacci aux fruits de mer garnis de chair de crabe. Servis avec une sauce arrabbiata épicée, ces pâtes artisanales s...	
Risotto with Porcini Mushrooms	\$30.00

Bread

ITEM	PRICE
Baguette	\$4.50
false	
Focaccia	\$4.50
Baignée dans l'huile d'olive extra vierge, cette focaccia est parsemée de cristal de sel marin et de romarin frais. Sa c...	
Pizza Bread Rosemary. Extra Virgin Olive Oil	\$5.00
false	
Whole Wheat	\$4.50
Ciabatta	\$4.50
Fausse	

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Tomato Pizza	\$19.00
Fromage mozzarella fondant et basilic frais.	

ITEM	PRICE
Pepperoni Pizza Fausse	\$24.00
Sausage and Rapini Pizza Feuilles de rapini tendres, œuf crémeux, mozzarella fondante, relevés de flocons de piment sur une base croustillante.	\$21.00
Bianca Truffle Cheese Pizza	\$29.00
Romana Artichoke Pizza Olives, tomato, mozzarella, and oregano.	\$21.00
Pear Gorgonzola Pizza Mozzarella crémeuse, pignons de pin grillés, et roquette sauvage.	\$24.00
Funghi Tomato Pizza Mozzarella and mixed mushrooms.	\$26.00
Parma Prosciutto Pizza Tomato and mozzarella.	\$26.00
Calzone Tomato Pizza Mozzarella fondante, jambon parmacotto savoureux, et une touche de basilic frais.	\$25.00

Appetizers and Salads

ITEM	PRICE
Fried Calamari Zucchini, lemon zest, aioli, and spicy marinara.	\$22.00
Lentil Soup	\$14.00
Baby Kale, Ricotta Salata, Cherry tomatoes, avocado, and balsamic dressing.	\$21.00
Minestrone Soup	\$14.00
Roasted Beets and Goat Cheese Salad Rucola, caramelized walnuts, and red wine balsamic dressing.	\$22.00
Eggplant Parmigiana	\$19.00
Black Mediterranean Mussels Cœurs d'artichauts, oignons nouveaux et bouillon au vin blanc.	\$22.00
Burrata Marinated Eggplant Oven roasted tomato, rucola, aged balsamic, and shaved bottarga.	\$22.00
Cheese Board Cheese Assortment Jam and crostini.	\$22.00
Seared Beef Carpaccio Fines tranches de bœuf saisies, accompagnées de cresson vibrant et de fenouil croquant, avec des câpres de taille génére...	\$24.00
Charred Octopus Fingerling potatoes, green beans, olives, and cherry tomatoes.	\$20.00
Scallop Wrapped In Guanciale Un morceau de polenta grillé accompagné de champignons marinés.	\$26.00
Seared Tuna Thon saisi accompagné de cresson de fontaine, fenouil émincé et une marinade d'agrumes.	\$21.00
Baby Artichoke Carpaccio Wild Rucola Tranches fines d'artichauts jeunes servies avec de la roquette sauvage, un filet de jus de citron frais, huile d'olive v...	\$24.00
Baby Spinach, Smoked crispy bacon, pear, blue cheese, and balsamic dressing.	\$19.00

Bufala Mozzarella, Vine Tomato, Basil, Boston wedge, and EVOO

\$24.00

Onctueux fromage bufala mozzarella se mêle aux tranches juteuses de tomate de vigne. Quelques feuilles fraîches de basil...