



Vespaio

Vespaio

Menu Prices — October 24, 2026

Vespaio menu with prices in United States, updated October 2019: 148 items
across 10 categories, prices from \$4.50 to \$56.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Vespaio Menu with Prices (United States)

Vespaio menu with prices in United States, updated October 2019: 148 items across 10 categories, prices from \$4.50 to \$56.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/vespaio

Menu categories: Dessert · Appetizers and Salads · Water · Bread · Sides · Pizza · Main · Pasta · Panini · Desserts

Dessert

ITEM	PRICE
Crema Catalana	\$12.00
Coconut Sponge Cheese Cake Un gâteau savoureux où le moelleux du biscuit à la noix de coco rencontre le crémeux d'un cheesecake classique. La subti...	\$12.00
Bombolini Fluffy Italian Donuts Custard Cream and Chocolate Dip Ces petites merveilles italiennes sont frites à la perfection, offrant une texture légère et aérienne. Garnis d'une rich...	\$12.00
Apple Crumble Cobbler Vanilla Ice Cream and Caramel Dip Tranches de pommes fraîches mêlées à des épices chaudes, reposant sous un crumble doré et croustillant. Servi avec une b...	\$13.00
Seasonal Fresh Fruit Crostata Short Pastry and Cream	\$12.00
Carrot Cake Vanilla Frosting Cream of Pistachio Moist layers of spiced carrot cake blend seamlessly with creamy vanilla frosting. Each bite reveals the subtle crunch of...	\$12.00
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 Mixed baby greens, and balsamic dressing.	\$12.00
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 Toasted garlic bread and chilli flakes.	\$22.00
Seared Beef Carpaccio Fines tranches de bœuf marinées, servies avec de la cressonnette, du fenouil croquant, des câpres généreuses et du Parmi...	\$19.00
Parma Prosciutto and Bruschetta Fines tranches de prosciutto de Parme délicatement posées sur une bruschetta grillée, frottée avec une touche d'ail. Une...	\$25.00
Fried Calamari Zucchini Un mélange croustillant de calamars et de courgettes, servi avec un soupçon de zestes de citron. Accompagnez chaque bouc...	\$17.00
Charred Octopus Fingerling potatoes, green beans, olives, and cherry tomatoes.	\$24.00
Marinated Chicken Breast Farro Poitrine de poulet marinée accompagnée de farro, maïs sucré, haricots cannellini crémeux et tomates cerises juteuses.	\$20.00
Roasted Beets and Goat Cheese Salad Rucola, caramelized walnuts, and red wine balsamic dressing.	\$22.00

ITEM	PRICE
Nicoise Salad Thon italien à l'huile d'olive accompagné de tomates cerises, olives savoureuses, haricots verts croquants, œuf dur et p...	\$21.00
Baby Spinach, Smoked crispy bacon, pear, blue cheese, and balsamic dressing. Faites l'expérience d'une salade vibrante alliant la tendresse du jeune épinard à la richesse du bacon fumé et croustill...	\$21.00
Chicken Paillard Fines tranches de poulet accompagné de jeunes feuilles de roquette, d'avocat crémeux, de tomates cerises juteuses et de...	\$22.00
Baby Artichoke Carpaccio Roquette sauvage parsemée de parmigiano, arrosée d'une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive.	\$20.00
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
Whole Wheat	\$4.50
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 Légèrement cuites à la vapeur, les asperges conservent leur couleur éclatante et leur croquant subtil. Servies avec un f...	\$10.00
Sauteed Rapini	\$12.00
French Fries	\$10.00
Oven Roasted Broccoli, Brussels Sprouts and Cauliflower Savourez une sélection colorée de brocoli, choux de Bruxelles et chou-fleur, rôti au four pour révéler leurs saveurs dou...	\$14.00

Pizza

ITEM	PRICE
------	-------

Margherita Tomato Pizza	\$22.00
Fines tranches de mozzarella accompagnées de feuilles de basilic fraîches.	
Pepperoni Pizza	\$19.00
Une délicieuse combinaison de sauce tomate savoureuse et de mozzarella fondante, garnie de tranches de pepperoni légèrem...	
Sausage and Rapini Pizza	\$26.00
Rapini, egg, mozzarella, and chili flakes.	
Romana Artichoke Pizza	\$26.00
Olives, tomato, mozzarella, and oregano.	
Parma Prosciutto Pizza	\$26.00
Fine tranches de prosciutto de Parme, reposant sur une base de sauce tomate maison, parsemées de généreuses portions de...	
Funghi Tomato Pizza	\$20.00
Mozzarella and mixed mushrooms.	
Calzone Tomato Pizza	\$25.00
Mozzarella, parmacotto ham, and fresh basil.	
Pear Gorgonzola	\$19.00
Mozzarella, toasted pine nuts, wild rucola.	
Bianca	\$29.00
Tranche de fromage infusée à la truffe.	
Pizza Bread Rosemary	\$6.50
Pain pizza au romarin, arrosé d'huile d'olive extra vierge, avec une touche aromatique du romarin frais.	

Main

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

Pasta

ITEM	PRICE
Pappardelle Chianti Style Wild Boar Ragu Pasta	\$26.00
Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	
Tagliatelle Verdi Old Fashioned Beef and Porcini Ragù	\$24.00
Tagliatelles vertes maison à partir de farine biologique, accompagnées d'un savoureux ragù de bœuf et de cèpes.	
Paccheri Bolognese	\$26.00
Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	
Penne Tomato Pasta	\$18.00
Basil and Parmigiano. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	
Linguine Vongole and Zucchini Pasta	\$26.00
Our fresh pastas are made using organic flour. Our fresh pasta is made in-house using organic flour.	
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	\$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
Carrot Cake Vanilla Frosting Cream of Pistachio	\$12.00

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

Risotto with Porcini Mushrooms	\$30.00
---------------------------------------	---------

Bread

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

Pizza

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

ITEM	PRICE
Romana Artichoke Pizza Olives, tomato, mozzarella, and oregano.	\$21.00
Pear Gorgonzola Pizza Mozzarella crèmeuse, 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 Onctueux fromage bufala mozzarella se mêle aux tranches juteuses de tomate de vigne. Quelques feuilles fraîches de basil...	\$24.00