



Via Maestra 42

Via Maestra 42

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Most Ordered	
ITEM	PRICE
Penne Alla Bolognese Short cut tube pasta tossed with our homemade slow-cooked beef and pork ragu.	\$25.99
Ravioli con Spinaci Spinach and ricotta cheese-filled ravioli in a lemon Alfredo cream sauce with fresh basil.	\$24.99
Ravioli Zuccotto Pumpkin and ricotta cheese-filled ravioli in a browned butter and sage sauce.	\$22.99
Tiramisu Classic Italian recipe with coffee-soaked ladyfingers and mascarpone.	\$12.99
Bruschetta di Pomodoro Dés brisures de tomates agrémentées de basilic frais et d'ail sont servies sur une tranche de ciabatta grillée.	\$17.99
Insalata Verde Un mélange de légumes verts biologiques accompagné d'une vinaigrette balsamique, rehaussé de copeaux de fromage Grana Pa...	\$12.99
Capellini al Pomodoro Angel hair pasta with fresh tomato basil garlic and hand made mozzarella.	\$21.99
Linguine con Vongole With fresh clams and diced tomatoes, The classic Mediterranean dish!	\$27.99
Farfalle al Pesto Farfalle recouvert d'une sauce pesto au basilic fraîchement préparée.	\$24.99
Gnocchi di Ricotta al Pomodoro e Basilico Not your usual gnocchi... Three large domes of ricotta-based gnocchi made without wheat are served with a fresh tomato a...	\$23.99
Lasagna alla Bolognese Traditional beef and pork meat lasagna from old family recipe	\$24.99
Melanzane Alla Parmigiana Tranches d'aubergines tendrement cuites, superposées avec de la sauce tomate maison et généreusement recouvertes de mozz...	\$25.99
Paninoteca	
ITEM	PRICE
Modena Panino Sopressata salame, fromage de chèvre frais et mozzarella fumée se marient avec un aïoli à la truffe. Des légumes verts c...	\$17.99
Davide L' Americano Panino Pastrami fontina val d' aosta cheese julienne vegetables and truffle aioli on ciabatta bread.	\$17.99
Parma Panino Fines tranches de prosciutto di Parma accompagnées de fromage asiago italien affiné, agrémentées de quelques feuilles de...	\$17.99
Emilia Panino Mortadelle italienne, mozzarella fraîche faite à la main, tomates et pesto au persil italien, rehaussés d'une touche d'a...	\$17.99
Piemonte Panino Roasted turkey breast fontina tonnata sauce tomato and chervil on filone bread.	\$17.99
Giardino (Vegetarian) Panino Portobello mariné avec poivrons grillés, pesto d'ail et persil italien, et roquette, le tout niché dans un pain ciabatta...	\$17.99
Milano Panino Prosciutto cotto délicatement placé avec du fromage raschera onctueux, accompagné d'une touche d'aïoli à la truffe. Le t...	\$17.99
Toscana (Vegetarian) Panino Fromage pecorino toscano, poivrons rôtis, aubergine grillée, aioli et ciboulette, le tout pressé entre deux tranches de...	\$17.99

ITEM	PRICE
Mare e Monti Panino Smoked salmon fresh goat cheese arugula and black ruffle aioli on focaccia bread.	\$17.99
Antipasti, Insalate, Zuppa	
ITEM	PRICE
Insalata Verde (Antipasti, Insalate, Zuppa) Organic mixed greens tossed with balsamic dressing, shaved Grana Padano cheese.	\$12.99
Insalata Tricolore A crown of organic greens tossed with balsamic dressing, topped with a chunk of Gorgonzola dolce cheese, walnuts, and th...	\$22.99
Insalata di Franco Organic greens tossed with balsamic dressing, fresh handmade bocconcini mozzarella, tomatoes, grilled zucchini, and eggp...	\$17.99
Insalata Del Buongustaio Burrata crèmeuse accompagnée de tomates anciennes locales et de basilic, délicatement posée sur un lit de jeunes feuille...	\$20.99
Zuppa Del Giorno Fresh vegetarian stock soup, dairy-free.	\$11.99
Pollo in Carpione Lightly breaded chicken breast, marinated in sage agrodolce sauce. Chilled, with heirloom tomatoes on a bed of baby spin...	\$21.99
Insalata con Ricotta Un mélange de verdure bio éclatant repose sous un nuage de fromage ricotta frais, rehaussé par des cerises séchées au so...	\$19.99
Bruschetta di Pomodoro (Antipasti, Insalate, Zuppa) Chopped tomatoes, basil, and garlic on grilled ciabatta bread.	\$17.99
Carpaccio di Bresaola con Arugula Fines tranches de Bresaola séchée reposant sur un nid de jeunes feuilles de roquette, le tout relevé par une vinaigrette...	\$20.99
Pasta Pairs	
ITEM	PRICE
Pasta and Salad Farfalle al pesto paired with a choice of insalata con ricotta, del buongustaio, or verde. Options include penne alla bo...	\$35.98
Pasta and Soup Farfalle al pesto or penne alla Bolognese or ravioli with spinach, paired with soup of the day.	\$34.98
Piatti Principali	
ITEM	PRICE
Lasagna alla Bolognese (Piatti Principali) Traditional beef and pork meat lasagna from old family recipe	\$24.99
Penne Alla Bolognese (Piatti Principali) Short cut tube pasta tossed with our homemade slow-cooked beef and pork ragu.	\$25.99
Tortellini Emiliani Cheese Filled Pasta with heavy Cream, Proscuitto Cotto Ham and Peas	\$27.99
Melanzane Alla Parmigiana (Piatti Principali) Homestyle eggplant parmesan.	\$25.99
Capellini al Pomodoro (Piatti Principali) Angel hair pasta with fresh tomato basil garlic and hand made mozzarella.	\$21.99
Ravioli con Spinaci (Piatti Principali) Spinach and ricotta cheese-filled ravioli in a lemon Alfredo cream sauce with fresh basil.	\$24.99

ITEM	PRICE
Farfalle al Pesto (Piatti Principali) Bowtie pasta in fresh basil pesto sauce.	\$24.99
Linguine con Vongole (Piatti Principali) With fresh clams and diced tomatoes, The classic Mediterranean dish!	\$27.99
Salmone ai Ferri Grilled fresh wild salmon, finished with tangerine extra virgin Agrumolio served with sauteed spinach and lemon risotto	\$35.99
Ravioli Tartufo Half Moon Porcini Mushroom Ravioli, Tossed with Black Truffle Sauce	\$25.99
Ravioli Zuccotto (Piatti Principali) Pumpkin and ricotta cheese-filled ravioli in a browned butter and sage sauce.	\$22.99
Gnocchi di Ricotta al Pomodoro e Basilico (Piatti Principali) Not your usual gnocchi... Three large domes of ricotta-based gnocchi made without wheat are served with a fresh tomato a...	\$23.99
Polenta Del Montanaro Polenta crémeuse accompagnée de champignons portobello et porcini sautés, rehaussée d'une touche d'huile de truffe blanc...	\$25.99
Penne alla Boscaiola Tube pasta with Italian sausage, Portobello mushroom and walnuts in tomato cream sauce	\$25.99
Ossobuco Alla Milanese Classic braised Veal Shank dish, Served with Saffron Risotto and Sauteed Spinach	\$51.99
Lasagna di Campagna Homemade vegetarian lasagna with Porcini and Portobello mushrooms broccoli and zucchini	\$24.99
Penne Alla Puttanesca Pâtes penne servies dans une sauce savoureuse à base d'anchois, câpres, tomates et olives Kalamata.	\$24.99
Costolette d'Agnello alla Griglia Grilled lamb chop marinated in mint vinaigrette served with Truffle mashed potato and sauteed fresh vegetable. Cooked m...	\$43.99
Bucatini all'Amatriciana Traditional dish from the Lazio region, with zesty Pancetta and fresh tomato sauce	\$25.99
Filetto al Tartufo Grilled filet mignon finished with truffle sauce served with Truffle mashed potato and sauteed fresh vegetable. Cooked...	\$47.99
Branzino al Forno Filet de bar méditerranéen cuit au four, accompagné de pommes de terre dorées rôties et d'épinards sautés.	\$39.99
Farfalle Allegria Bowtie Pasta with Salmon in a Creamy Vodka Sauce	\$25.99

Cheeses & Meats

ITEM	PRICE
Fresh Mozzarella (8oz) Mozzarella fraîche façon artisanale, accompagnée de tomates mûres et de feuilles de basilic, le tout rehaussé d'un filet...	\$7.99
Asiago false	\$9.99
Burrata Cheese (4oz) Un onctueux burrata de 4 onces dévoile un cœur crémeux enfermé dans une enveloppe de mozzarella tendre. Servi avec une t...	\$7.99
Bresaola (4oz) Sliced and wrapped ""to go""	\$14.99
Capocollo Hot (4oz) Porchetta épicée, soignée avec soin, provenant de l'épaule de porc. Assaisonnée de manière traditionnelle et tranchée fi...	\$7.99
Cotto Ham (4oz) Sliced and wrapped ""to go""	\$6.99

ITEM	PRICE
Cacciatorino Salamino (8oz) Cacciatorino Salamino de 8 onces, artisanal et savoureux, prêt à être savouré dans son intégralité.	\$13.99
Capocollo Mild (4oz) Sliced and wrapped ""to go""	\$7.99
Dressings, Sauces & Sides	
Grilled Chicken Breast Juicy, grilled breast of chicken, perfectly seasoned for a delightful taste.	\$14.99
Truffle Mashed Potatoes Pommes de terre en purée onctueuses, sublimes par l'huile de truffe, souvent agrémentées d'une touche de beurre et de c...	\$9.99
Sautéed Spinach Épinards sautés doucement avec de l'ail parfumé et une touche d'huile d'olive extra vierge, relevés par une pointe de se...	\$9.99
Sautéed Fresh Vegetables A medley of fresh seasonal vegetables sautéed in olive oil and garlic, lightly seasoned to enhance their natural flavors...	\$10.99
Lemon Alfredo Sauce (8oz) Un mélange crémeux d'alfredo avec une touche de citron, intégrant du beurre, de la crème et du parmesan.	\$13.95
Balsamic Dressing (2oz) Un mélange de vinaigre balsamique et d'huile d'olive extra vierge, rehaussé d'une subtile pointe d'ail et d'herbes aroma...	\$3.99
Lemon Parmigiano Dressing (8oz) Une vinaigrette maison alliant l'huile d'olive extra vierge, une touche citronnée et le goût distinct du fromage Parmigi...	\$16.99
Grilled Eggplant (8oz) Aubergines grillées de 8 oz, généreusement assaisonnées d'huile d'olive et d'herbes aromatiques, puis grillées pour révé...	\$11.99
Grilled Zucchini (8oz) Fresh zucchini, cut and grilled, typically includes a blend of herbs and spices for seasoning.	\$10.99
Fresh Pastries Baked Daily (Caffe)	
Bombolone con Nutella Brioche italienne fourrée de Nutella crémeux.	\$7.59
Semolino di Gigi Sweet semolino flour pastry	\$4.49
Mini Girelle false	\$4.99
Apricot Cornetto Cornetto feuilleté délicatement garni d'abricot juteux, évoquant une authentique douceur italienne.	\$6.75
Vegan Croissant Feuilleté délicatement croustillant, concocté avec des ingrédients végétaliens pour une option sans produits d'origine a...	\$6.75
Italian Sweet Treats (Pasticceria)	
Tiramisu (Italian Sweet Treats (Pasticceria)) Classic Italian recipe with coffee-soaked ladyfingers and mascarpone.	\$12.99
Torta con Pere Une délicате crème aux amandes garnie de moitiés de poires glacées, nichée dans une croûte à pâte brisée.	\$11.99

ITEM	PRICE
Cannolo Siciliano This delicious dessert combines a chocolate-coated pastry shell and a smooth filling of ricotta and chocolate chips.	\$10.99
Torta Della Nonna Pâte sablée parfumée, garnie d'une crème au citron, le tout couronné d'amandes croquantes et d'une légère pluie de sucre...	\$11.99
Panna Cotta All' Amaretto Crème onctueuse cuite accompagnée de miettes d'amaretto, couronnée d'une sauce onctueuse à la pêche blanche.	\$10.99
Chocolate Profiterole Des choux garnis de crème Chantilly, enrobés de chocolat riche.	\$10.99
Ricotta Cheesecake Traditional ricotta cheesecake delicately textured with a hint of natural orange essence.	\$11.99
Torta di Cioccolato Moist chocolate cake with layers of rich chocolate cream and covered with chocolate ganache.	\$11.99

Le Bevande (Beverages)

ITEM	PRICE
Italian Sparkling Water (1/2 liter) Italian sparkling water in a 1/2 liter glass bottle, sourced from Italy's finest natural springs, offering a crisp and c...	\$6.99
SanBitters A non-alcoholic, bitter aperitif soda that typically includes herbal extracts, offering a unique and refreshing taste.	\$4.99
Limonata San Pellegrino Élaborée à partir de jus de citrons mûrs du sud de l'Italie, cette boisson pétillante italienne apporte une saveur acidu...	\$5.99
Aranciata San Pellegrino San Pellegrino Aranciata is a sparkling beverage infused with a blend of orange flavors, offering a refreshing citrus ta...	\$5.99
Fresh Orange Juice Un verre de jus d'orange fraîchement pressé, regorgeant de saveurs vives et d'agrumes naturels.	\$5.99
Coffee Large (16oz) false	\$5.99
Caffe Americano false	\$5.99
Coca-Cola, Diet Coke and Zero false	\$5.99
Caffe Latte Un espresso double mélangé délicatement avec du lait.	\$6.99