★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Via Maestra 42

Via Maestra 42

Menu Prices — October 26, 2026

Via Maestra 42 menu with prices in United States, updated January 2020: 93 items across 10 categories, prices from $3.99 to $51.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Via Maestra 42 Menu with Prices (United States)

Via Maestra 42 menu with prices in United States, updated January 2020: 93 items across 10 categories, prices from $3.99 to $51.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/via-maestra-42

Menu categories: Most Ordered · Paninoteca · Antipasti, Insalate, Zuppa · Pasta Pairs · Piatti Principali · Cheeses & Meats · Dressings, Sauces & Sides · Fresh Pastries Baked Daily (Caffe) · Italian Sweet Treats (Pasticceria) · Le Bevande (Beverages)

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**

ITEM	PRICE
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**
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 crémeuse 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**

ITEM	PRICE
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**
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 1/4 lb wrapped ""to go"" italian asiago	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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

ITEM	PRICE
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, sublimées 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)

ITEM	PRICE
Bombolone con Nutella Brioche italienne fourrée de Nutella crémeux.	**$7.59**
Semolino di Gigi Sweet semolino flour pastry	**$4.49**
Mini Girelle Mini butter raisin roll	**$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)

ITEM	PRICE
Tiramisu (Italian Sweet Treats (Pasticceria)) Classic Italian recipe with coffee-soaked ladyfingers and mascarpone.	**$12.99**
Torta con Pere Une délicate crème aux amandes garnie de moitiés de poires glacées, nichée dans une croûte à pâte brisée.	**$11.99**
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) A 16oz serving of freshly brewed Italian coffee, prepared to your liking upon request.	**$5.99**
Caffe Americano Double espresso american style	**$5.99**
Coca-Cola, Diet Coke and Zero The same great taste but with zero calories.	**$5.99**
Caffe Latte Un espresso double mélangé délicatement avec du lait.	**$6.99**