

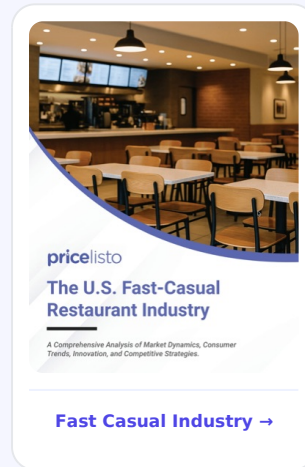
pricelisto

ViaVite

Via Vite

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Entrees

ITEM	PRICE
Boucheron Goat Cheese Mélange printanier, frisée, pistaches, vinaigrette aux framboises et à la truffe.	\$13.00
Baby Arugula Salad prosciutto crudo, pinenuts, parmigiano, citronette	\$13.00
Prosciutto Panino Fines tranches de prosciutto crudo, mélangées à de la stracciatella crémeuse, garnissent ce panino. Des feuilles de roqu...	\$13.00
Salmon & Quinoa Mélange coloré de betteraves croquantes et fromages de chèvre crémeux sur un lit de jeunes pousses, le tout rehaussé d'u...	\$18.00
Via Vite Chicken Caesar Salade Caesar au poulet avec romaine croquante, assaisonnée de notre vinaigrette maison, parsemée de parmesan râpé et ac...	\$14.00
Chicken Milanese Escalope de poulet croustillante, servie avec une peperonata aux poivrons et une sauce salsa verde vibrante.	\$17.00
"Insieme" Salad Combinaison de laitue romaine croquante et de radicchio légèrement amer, agrémentée d'une vinaigrette aux échalotes épïc...	\$15.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Bread Basket Un assortiment de pains sourdough de la boulangerie Allez, accompagné d'une huile d'olive extra vierge de Californie. Pa...	\$2.00
Fig and Goat Cheese Bruschetta Pain rustique garni de confiture de figues, fromage de chèvre fouetté à l'huile d'olive extra vierge, amandes concassées...	\$8.00
Potato Souffle Pommes de terre délicatement fouettées avec du beurre fondu, enrichies de parmigiano et rehaussées d'un pesto Trapanese...	\$10.00
Veal Meatballs Boules de veau moelleuses fusionnées avec de la ricotta, rehaussées d'un soupçon de zeste de citron et de copeaux de par...	\$9.00
Peperonata & Ricotta Bruschetta Whipped ricotta, chive, extra virgin olive oil	\$9.00

Soups

ITEM	PRICE
Porcini Mushroom Soup Faulse	\$5.00
Via Vite's Yellow Pepper Soup Une soupe veloutée de poivrons jaunes rehaussée de Parmigiano, agrémentée d'un filet d'huile d'olive et garnie de croûto...	\$5.00
Cioppino Soup Un bouillon savoureux rempli de palourdes et de calamars, enrichi par une base de tomates parfumée. Servi avec une crost...	\$6.00

Pastas

ITEM	PRICE
Penne Bolognese Penne mélangées à une sauce à la viande de boeuf classique.	\$14.00
Potato Gnocchi Gnocchis tendres de pomme de terre nappés d'une sauce vodka relevée aux tomates épicées.	\$13.00

ITEM	PRICE
Spaghetтини Arrabbiata Fines spaghettis enrobés d'une sauce tomate relevée, accentuée par la chaleur du piment rouge, avec une touche d'ail et...	\$13.00
Tortelloni "Babbo" De délicats tortelloni aux porcini servis avec des brocolini croquants et une onctueuse sauce aux champignons. Accompag...	\$14.00
Orecchiette Rapini Pesto and Sausage Locally made Tuscan sausage, calabrian chili, seasonal rapini pesto.	\$14.00
Pick Two Combo	
ITEM	PRICE
Pick Two Combo Combinaison de deux choix.	\$14.00
Appetizers	
ITEM	PRICE
Allez Bread Basket Un assortiment de pains au levain artisanaux locaux, accompagné d'une huile d'olive extra-vierge californienne, idéal po...	\$3.00
Fig and Goat Cheese Bruschetta Confiture de figues, fromage de chèvre fouetté à l'huile d'olive, amandes broyées, ciboulette, le tout sur un pain au le...	\$9.00
Veal Meatballs Fausse.	\$12.00
Charred Octopus Faux filet croustillant de pommes de terre, nappé de tonnato crémeux, agrémenté d'une gremolata zesty et de frisée croqu...	\$19.00
Mussels Riviera PEI mussels, soffritto, thyme, white wine, tomato	\$15.00
Stracciatella & Prosciutto Prosciutto crudo délicatement tranché, accompagné d'un balsamique Villa Manodori vieilli, servi avec des crostinis crous...	\$11.00
Potato Souffle Pommes de terre aérées, enrichies d'un doux beurre fondu et rehaussées de parmigiano affiné. Un pesto trapanese vibrant...	\$11.00
Sides To Share	
ITEM	PRICE
Tuscan Peperonata Doux poivrons rouges et jaunes mijotés, accompagnés d'une sauce pomodoro riche, parsemée de ciboulette fraîche.	\$9.00
Fennel Parmigiano Gratin Faux	\$9.00
Brussel Sprouts Shallots dorés accompagnés de pecorino toscano râpé.	\$10.00
Crispy Potatoes Pommes de terre croustillantes accompagnées d'un pesto d'arugula vibrant, rehaussées par une touche d'agrumes avec du ci...	\$8.00
Pastas	
ITEM	PRICE
Penne Bolognese Un ragoût de viande de bœuf mijoté avec soin, accompagné de penne, pour revisiter un classique bolognais.	\$18.00

ITEM	PRICE
Garganelli Mushroom Ragout Garganelli accompagné d'un savoureux ragoût de champignons, réunissant les notes terreuses des cèpes, des pleurotes et d...	\$17.00
Orecchiette Rapini Pesto and Sausage Saucisse toscane artisanale accompagnée d'un pesto de rapini de saison relevé par un soupçon de piment calabrais.	\$17.00
Handmade Crispy Gnocchi Pasta Gnocchi croustillants faits main, nappés de fondue aux quatre fromages, parfumés à la truffe noire et garnis de ciboulet...	\$22.00
Seafood Risotto Risotto crémeux étagé de crevettes, homard et moules, enrichi de palourdes de Boston. Parfumé de soffritto et tomates, g...	\$27.00

Salads

ITEM	PRICE
"Insieme" Salad Un mélange croquant de laitue romaine et radicchio, accompagné d'olives liguriennes et de mozzarella ciliegine. Des toma...	\$13.00
Baby Arugula Salad Feuilles d'arugula tendres accompagnées de betteraves douces, de noix de pécan caramélisées et d'oignons rouges marinés....	\$13.00
Boucheron Goat Cheese spring mix, frisee, pistachio, raspberry-truffle vinaigrette	\$14.00

Entrees

ITEM	PRICE
Faroe Island Salmon Saumon des îles Féroé accompagné d'une purée de courge musquée, choux de Bruxelles caramélisés, le tout rehaussé d'une v...	\$27.00
Berkshire Pork Chop Savourez une côte de porc Berkshire accompagnée de haricots cannellini à la toscane, de tomates cerises juteuses, le tou...	\$26.00
Slow Roasted Chicken Poulet fermier rôti lentement, accompagné d'une peperonata savoureuse et d'une salsa verde zesty.	\$27.00
Lamb Shank Faux	\$33.00

Pizza Al Forno

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Tomate fraîche, mozzarella Fior di Latte fondante, le tout garni de feuilles de basilic frais.	\$16.00
Calabrese Pizza Sauce tomate, salame épicé italien et mozzarella fior di latte.	\$18.00
Pizza Regina Porcini, truffe pate, gorgonzola, mozzarella, and arugula.	\$19.00
Bianca Pizza Faux	\$17.00
Sausage and Onion Pizza Un lit de sauce tomate accueille des morceaux de saucisse locale, accompagnés d'oignons caramélisés. Le tout est savoure...	\$18.00

Dessert

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

Valrhona Dark Chocolate Creme Brulee	\$9.00
Une crème brûlée onctueuse réalisée à partir du chocolat noir Valrhona, célèbre pour ses notes riches et subtiles de cac...	
Raspberry Bavarese	\$8.00
Crème fraîche, biscuit pistache, et coulis de framboise.	
Blood Orange Custard Tart	\$9.00
false	
Vanilla Bean Panna Cotta	\$8.00
Un dessert crémeux à la gousse de vanille, nappé d'un coulis fruité de fraises et de pêches.	