

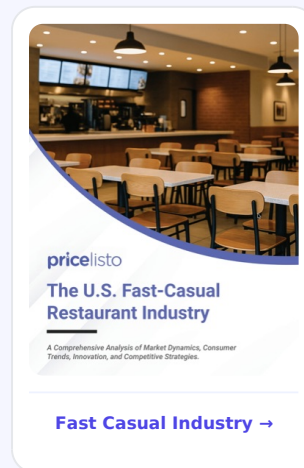


Viaggio

Viaggio

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Rigatoni Vodka. Smooth and creamy tomato sauce with a touch of vodka.	\$21.60
Rigatoni Vodka (Picked For You) Rigatoni enrobé d'une sauce tomate onctueuse délicatement parfumée de vodka.	\$21.60
Rigatoni Vodka Smooth and creamy tomato sauce with a touch of vodka.	\$21.60
Rigatoni with Sunday Pork Gravy Slow cooked pork in tomato gravy served with a scoop of ricotta cheese.	\$28.80
Eight Finger Cavatelli Fausse cavatelli, façonnée à la main, baignant délicatement dans une sauce tomatée relevée par le parfum du basilic.	\$24.00
Chicken Parmesan Fresh mozzarella and tomato basil sauce. Served with a side of cheese tortellini alfredo.	\$30.00
Spaghetti Marinara Un faux-filet de tomates mûries cuit lentement mêlé à des herbes aromatiques sur des spaghettis classiques.	\$16.80
Veal Parmesan Fresh mozzarella and tomato basil sauce. Served with a side of cheese tortellini alfredo.	\$29.00
Penne Bolognese Penne accompagnées d'une sauce bolognaise maison, riche en viande, mijotée doucement avec des tomates mûries au soleil,...	\$21.60
Lasagna Fausses couches tendres de mozzarella fraîche plongées dans une sauce tomate au basilic. Accompagnées d'un tortellini au...	\$28.80
Fettuccini Alfredo Parmesan cream sauce.	\$21.60

Antipasti

ITEM	PRICE
Meatball Salad	\$19.20
Stacked Eggplant Fines tranches d'aubergine superposées avec de la mozzarella fondante, accompagnées de tranches de tomate beefsteak jute...	\$18.00
Sausage and Peppers false	\$18.00
Fried Calamari Served with cocktail sauce	\$18.00
Breaded Mozzarella Tranches de mozzarella panées, accompagnées de tomates juteuses, basilic frais et prosciutto croustillant.	\$14.40
Fresh Tomato Bruschetta Faux crostinis grillés sont nappés d'une garniture de tomates fraîches assaisonnées à l'ail.	\$10.80
Dozen Baked Clams Served in garlic butter sauce.	\$24.00

Insalata

ITEM	PRICE
Mixed Green Salad Tomatoes, cucumber, red onion, olive oil, and balsamic vinegar.	\$9.60

ITEM	PRICE
Caprese Salad Tomates beefsteak juteuses, basilic aromatique, mozzarella fraîche, généreuse huile d'olive et une touche de réduction b...	\$14.40
Half Caesar Salad Garlic croutons, parmesan cheese, anchovies	\$9.60
Caesar Salad Garlic croutons, parmesan cheese, anchovies	\$14.40

Pasta

ITEM	PRICE
Eight Finger Cavatelli (Pasta) Pâtes façonnées à la main et enrobées d'une sauce aux tomates fraîches et basilic.	\$24.00
Rigatoni with Sunday Pork Gravy. Rigatoni accompagné d'une sauce tomate mijotée avec du porc tendre, couronné d'une généreuse portion de ricotta fraîche.	\$28.80
Linguini Clams Linguini et palourdes mijotées dans de l'huile d'olive, agrémentées d'ail et relevées par une pointe de flocons de pimen...	\$31.20
Spaghetti Carbonara Pancetta sautée avec champignons, oignons, pois printaniers, et nappé d'une sauce crémeuse au parmesan.	\$26.40
Orechietta Hot and sweet sausage, escarole, white beans, olive oil, garlic, and red pepper flakes.	\$26.40
Spaghetti Marinara (Pasta) House made red sauce.	\$16.80
Cheese Ravioli Served with fresh marinara	\$21.60
Fedellini Arrabiata Fedellini enrobé d'une sauce tomate piquante et relevée.	\$19.20
Fettuccini Alfredo. Parmesan cream sauce.	\$21.60
Penne Bolognese (Pasta) Homemade meat sauce	\$21.60
Rigatoni Vodka. (Pasta) Rigatoni nappé d'une sauce tomate onctueuse enrichie d'une pointe de vodka.	\$21.60

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Milanese Fine tranche de poulet enveloppée d'une chapelure délicate, dorée à la poêle. Accompagnée d'une salade d'arugula fraîche...	\$30.00
Chicken Parmesan. Poulet Parmentier: Fromage mozzarella fondant et sauce tomate au basilic. Accompagné d'un cheese tortellini Alfredo onct...	\$30.00
Chicken Marsala Poulet mariné dans une sauce au vin marsala accompagné de champignons sautés.	\$30.00
Chicken Limone Sautéed with lemon butter in a white wine sauce.	\$30.00
Chicken Piccante Lightly breaded, lemon butter sauce, and pine nuts.	\$30.00
Chicken West Loop Spinaches sautées, champignons et ricotta viennent couronner le poulet.	\$32.40

ITEM	PRICE
Chicken Scallopini Sautéed with onions, mushrooms, white wine,a touch of marinara, and served over spaghetti.	\$30.00
Veal	
ITEM	PRICE
Veal Milanese Pounded thin, lightly breaded, and pan fired. Served with arugula salad and penne marinara.	\$29.00
Veal Parmesan. Fresh mozzarella and tomato basil sauce. Served with a side of cheese tortellini alfredo.	\$29.00
Veal Marsala Sautéed with sweet marinara wine and mushrooms.	\$29.00
Veal Limone Tendres morceaux de veau, dorés à la poêle, infusés de beurre citronné nappé d'une sauce au vin blanc.	\$29.00
Veal Piccante Côtes de veau légèrement panées, nappées d'une sauce onctueuse au citron et beurre, agrémentées de pignons de pin croqua...	\$29.00
Veal West Loop Un tendre morceau de veau, surmonté d'un savoureux mélange d'épinards sautés, de champignons et de ricotta fondante.	\$29.00
Veal Scallopini Tendres morceaux de veau sautés avec des oignons et champignons, baignés dans du vin blanc et une délicate sauce marinar...	\$29.00
Seafood	
ITEM	PRICE
Salmon Olive oil, garlic, white wine, oregano, and roasted potatoes.	\$34.80
Shrimp Scampi 5 Jumbo shrimp, over linguini, garlic & oil.	\$42.00
Specialties	
ITEM	PRICE
Brick Chicken Poulet désossé, saisi à la perfection avec de l'huile d'olive, de l'ail et du vin blanc, infusé d'herbes italiennes. Acc...	\$42.00
Eggplant Parmesean Lightly breaded, mozzarella, tomato basil, and tortellini alfredo.	\$28.80
Lasagna. Layered with ricotta cheese, provolone, bolognese, and marinara.	\$28.80
Chicken Vesuvio Moitié de poulet sur l'os, parfumé avec de l'huile d'olive et de l'ail, arrosé de vin blanc et de jus de citron, avec un...	\$27.00
Steaks and Chops	
ITEM	PRICE
Filet Mignon Un tendre filet mignon de 8 oz accompagné de purée de pommes de terre à l'ail et d'asperges croquantes.	\$45.60

Sides

ITEM	PRICE
Meatballs Fausses priandises tendres, façonnées à la main, mijotées doucement dans une sauce tomate maison riche en ail, herbes fr...	\$9.60
Sausage false	\$9.60
Garlic Mashed Potatoes	\$7.20
Vesuvio Potatoes	\$7.20
Sautéed Spinach	\$7.20
Sautéed Broccolini De tendres bouquets de broccolini sont sautés à la perfection avec de l'ail parfumé et un filet d'huile d'olive de premi...	\$7.20
Sautéed Peas and Pancetta	\$7.20
Grilled Asparagus	\$7.20
Sautéed Wild Mushrooms Un mélange de champignons sauvages sautés avec soin, rehaussé par une touche d'ail et d'échalotes finement coupées. Le t...	\$9.20